sale&pepe

SALEPEPE.IT
MAGGIO 2017



Carbonara
con ricotta forte,
spinacini
e guanciale,
pag. 82

IN EDICOLA IL 22 APRILE 2017

ASPARAGI dimostrano classe con ogni cottura **ACETO** un condimento di carattere **CARTOCCI** bontà in uno scrigno **CLUB SANDWICH** variazioni gourmand di un grande classico **ERBE AROMATICHE** questa volta sorprendono nel dolce

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 31 - Mensile

GRUPPO MONDADORI


Touché
Il resto è solo condimento.
Mangiare bene non è solo un modo di vivere meglio, ma una riscoperta di sapori unici, come quelli di una volta. Le nostre Farine Macinate a Pietra Biologiche sono proprio così: una linea di prodotti buoni e genuini, provenienti da agricoltura biologica, lavorate lentamente, per conservare tutte le proprietà nutrizionali dei cereali e garantirvi un gusto migliore con una maggiore digeribilità. Molino Rossetto è la parte più importante della tua ricetta.
Molino Rossetto®
Mugnai secondo natura, dal 1760
Molino Rossetto sostiene
OXFAM Italia
Cerca nel tuo supermercato di fiducia o acquista direttamente su – www.molinorossetto.com

SOMMARIO
MAGGIO 2017


38


88


52


18

DALLA NOSTRA CUCINA
Tempo di ciaramine
Un antico dolcetto da riscoprire
e tante delizie di stagione 11

Servizi

SEMPLICI PIACERI
Club Sandwich
Declinazioni d'autore per gli storici
tramezzini a tre strati 18

PASSIONI
Cotti nel cartoccio
Una preparazione d'effetto
e di semplice esecuzione che regala
equilibrio agli ingredienti............. 28

BONTÀ DI STAGIONE
Asparagi, di cottura in cottura
Tutti i modi per cucinarli (e renderli
gourmand) secondo la tipologia ... 38

TEMA DEL MESE
Aceto, che carattere
Un interprete sorprendente in cucina.
Dal balsamico a quello di mele ... 52

IL TOCCO IN PIÙ
Ricotta forte
Con il suo gusto intenso offre uno
spunto speciale a piatti tradizionali
e di nuova generazione 78

DOLCE VITA
Aromatiche dolcezze
Lo straordinario trionfo delle erbe
nel mondo dei dessert 88

Mattonella al miele e rabarbaro
Una piccola opera d'arte con
un ortaggio insolito 96

Evasioni

L'INVITO
A pranzo sul fiume
Un menu fresco e sfizioso,
dedicato ai sapori di primavera..... 68


46

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6

LUOGHI ECCELLENTI
Lomellina
Tra castelli e risaie nella campagna di Vigevano e Mortara............112

TAPPE DEL GUSTO
Andar per giardini
È stato battezzato "horticultural tourism" e conduce nei luoghi più belli e fioriti del mondo 120

Scuola

TECNICHE
Pungente aglio
I segreti per pulirlo e le ricette in cui si esalta il suo aroma 62

SCELTI DA SALE&PEPE
I liquori Argalà
Quattro cocktail da intenditori con gli elisir di un microliquorificio di Boves, vicino a Cuneo 46

LA RICETTA GOURMET
Risi e bisi
Storia e virtù di uno storico primo piatto veneto.................100

Rubriche

A PROPOSITO DI VINO
I consigli del sommelier
Con i tramezzini 27

FOODBLOGGER
Tutto il buono del web
Pacchettini da gustare..............67



100

MADE IN ITALY
Conoscere e gustare le eccellenze
Insalata Lusia...........................83

DETTAGLI DI STILE
Decori per rendere più bella la casa
Taccole e petali.........................98

BUONE LETTURE
Scelte con passione per essere divorate
Spezie, salute, cucina facile....107

L'UTILE E IL DILETTEVOLE
Oggetti e attrezzi per la cucina
L'arrosto è un arte..................109

ASSAGGI
Sapori e profumi dal mondo
Rhubarb crumble...................127



112

Hanno collaborato con noi a Maggio



ALESSANDRO COMASCHI
È il giovane capo chef della rinomata pasticceria Martesana di Milano. Vanta un'esperienza in noti locali menghini (Sant Ambroeus, Cova, Biffi) e una vera passione per gli impasti lievitati. Per noi ha realizzato una serie di esclusivi club sandwich con pani di sua creazione. A pag. 18



LORETTA FANELLA
Pasticciera d'avanguardia, ha lavorato con Fabio Tacchella, Carlo Cracco e i fratelli Adrià e ha ricevuto il riconoscimento di Miglior pasticciera nel 2007 dalla guida di Paolo Marchi. Dotata di straordinaria sensibilità, ci racconta i segreti dei dolci con le erbe aromatiche. A pag. 88

MASSIMO BOTTURA
Orgoglio nazionale e patron della celebre Osteria Francescana di Modena, Bottura è un'autorità, tra le altre cose, in fatto di aceto balsamico, uno dei fiori all'occhiello della sua città natale, su cui ha scritto anche un libro. A pag. 52



FOTO PAOLO TERZI


MAP COMMUNICATION
CIÙ CIÙ
SOLCHI RADICI SOGNI
CIÙ CIÙ
ESPERANTO
OFFIDA
Denominazione di Origine Controllata
ROSSO
...UN'ATMOSFERA DI PASSIONE E TRADIZIONE
La storia dell'azienda vitivinicola biologica Ciù Ciù nasce oltre 45 anni fa ad Offida (AP), in una delle zone maggiormente vocate alla produzione del vino. Dalla passione dei fondatori Natalino ed Anna Bartolomei all'innovazione dei figli Massimiliano e Walter Bartolomei, che oggi guidano l'azienda, nascono vini che sono l'espressione più autentica del territorio piceno.
www.ciuciuvini.it

INDICE
LE RICETTE DI MAGGIO 2017

ANTIPASTI, FOCACCE, PANINI E TORTE SALATE

Antica scapece 60
Budinetti di piselli al bacon 75
Fagottini al tonno 70
Pancake all'avena con asparagi bianchi grigliati e Camembert 38
Pane ai fichi secchi.....................22
Pane al pepe nero 20
Pane al nero di seppia 24
Pinzimonio di asparagi al vapore con tre salse 42
Sandwich con carpaccio, parmigiano e senape in grani 21
Sandwich con culatello, burrata e pomodorini 23
Sandwich con frittatina, prosciutto cotto e robiola...........21
Sandwich con guacamole e code di gambero 25
Sandwich con tacchino, bacon e uovo sodo 23
Sandwich con tartare di salmone e mango...................25
Tatin di asparagi, pancetta affumicata e pinoli.....................40

PRIMI

Carbonara con spinacini e guanciale.................................82
Gigli con pomodorini abbrustoliti, fagiolini e gorgonzola di capra 75
Linguine con peperoni, pomodorini e acciughe 29
Risi e bisi.................................101
Riso Venere e spuma di asparagi.... 82
Risotto al pesce persico.............124
Risotto con aglio orsino e mandorle 64
Risotto con pasta di salame e fagioli dell'occhio..................113
Tonnarelli cicoria e pecorino 124

SECONDI

Cartoccio misto di conchiglie al latte di cocco e curry...............30
Costine di manzo glassate...........57
Costolettine di agnello all'aglio e menta 64
Filetto di maiale e carotine 31
Flan di asparagi con tuorlo marinato e acciughe...................41
Frittata rustica del pavese..........114
Gallina alla cacciatora...............114
Orate al cartoccio con limone, zenzero e sesamo.........................33
Padellata di asparagi, cipollotti e ovette di quaglia........39
Polpo marinato con peperoni arrostiti 55
Tortel di patate con crauti e speck.. 124
Trotelle alla brace con asparagi arrosto e friggitelli 75

CONTORNI, VERDURE, SALSE E CONSERVE

Burro acido 13
Chips di barbabietole all'aceto 56
Chips di zucchine.......................13
Confit agrodolce di cipolline all'aceto balsamico.....................54
Lattuga farcita al cartoccio..........32
Piccalilli.....................................59
Saor di insalata di Lusia.............86
Verdurine con salsa aioli 64

DESSERT E BEVANDE

Argentera 49
Bicchierini di frolla con trifle al lemon curd e fragole 76
Cake di mirtilli al basilico...........89
Ciaramine per la Prima Comunione.....................12
Cuorenta 50
Gin rosa al dragoncello..............14
Madeleine al burro nocciola e timo cedrato 91
Mattonella al miele, mandorle e rabarbaro 97
Negroni alpino 49
Nice 50
Rhubarb crumble 128
Rose lemon spritzer 14
Sablé mandorle e cioccolato al rosmarino 94
Sfogliette di pere e ricotta forte...82
Torta al passito con lamponi e fiori di lavanda........................90
Torta alla salvia e miele..............92
Torta cremosa al miele, limone e finocchietto.................95
Torta di ciliegie con crema frangipane 76
Torta di mele renette 116

INDIRIZZI

- **Alessi**, www.alessi.com
- **Asa Selection**, distribuito da Merito, www.merito.it - www.asa-selection.com
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Bloomingville**, www.bloomingville.com
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com/it
- **Broste Copenhagen**, www.brostecopenhagen.com
- **Charvet Edition**, www.charveteditions.com
- **Colombini Manufatti**, www.colombinimanufatti.com
- **Corrado Corradi**, corrado-corradi.it
- **Costruzioni Idee e Design**, wcorso Garibaldi 5/e, Pavia, Tel 038 33.04.728
- **Domenico Mori**, www.domenicomori.it
- **Emile Henry**, distribuito da Maino Carlo, www.emilehenry.com - www.mainocarlo.it
- **Emma and Craft**, www.emmaandcraft.com
- **Essent'ial**, www.essent-ial.com/it
- **Fazzini**, www.fazzinihome.com
- **Fiorirà un giardino**, www.fioriraungiardino.com
- **Fiskars**, www.fiskars.it
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Gefu**, distribuito da Schoenhuber, www.schoenhuber.com
- **Giovelab**, www.giovelab.it
- **Ipac**, www.ipacitaly.it
- **Jars Céramistes**, www.jarsceramistes.com
- **Joseph Joseph**, in vendita da laRinascente, www.rinascente.it
- **KH Wurtz**, www.khwurtz.dk
- **Küchenprofi**, distribuito da Schoenhuber, www.schoenhuber.com
- **Kyocera**, distribuito da Home&More, www.home-more.it
- **laRinascente**, www.rinascente.it
- **Lene Bjerre**, www.lenebjerre.com
- **Linum**, www.linumdesign.com
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.it
- **Marazzi**, www.marazzi.it
- **Martesana**, www.martesanamilano.com
- **Mauviel**, distribuito da Maino Rappresentanze, www.mauviel.com - www.mainocarlo.it
- **Maxwell&Williams**, distribuito da Livellara, www.livellara.com
- **Medagliani**, www.medagliani.com
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Miele**, www.miele.it
- **Muji**, www.muji.com.it
- **Novac**, distribuito da Schoenhuber, www.schoenhuber.com
- **Nuova Triade**, www.nuovatriade.it
- **Orissa**, www.orissa.it
- **Pagnossin**, www.pagnossin.it
- **Paola Loriani**, in vendita da Costruzioni Idee e Design, Tel 038 33.04.728 -
- **Petali**, via Muratori 3, Milano, Tel 02 54.64.976
- **Pintinox**, www.pinti.it
- **Roberto Tadiello**, Tel 377 18.98.420
- **Romo Tessuti**, www.romo.com
- **Rosso Ramina**, www.rossoramina.com
- **Rubelli**, www.rubelli.com
- **Sambonet**, www.sambonet.it
- **Serafino Zani**, www.serafinozani.it
- **Serax**, www.serax.com
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Swiss Diamond**, distribuito da Künzi, www.kunzi.it
- **TFA**,distribuito da Künzi, www.kunzi.it
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **TVS**, www.tvs-spa.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Zara Home**, www.zarahome.com/it
- **Zeal**, distribuito da Künzi, www.kunzi.it
- **Zwilling**, www2.zwilling.com/it




LOVE
MELAGRANA
SMILE
ZENZERO
GREEN
KALE
GREEN
SPIRULINA
SMILE
MANGO
LOVE
MIRTILLO

Miele
IMMER BESSER

La qualità è Miele:
cottura ideale, pulizia senza fatica

Grazie ai nuovi **forni Miele Active** con **Thermovent Plus** hai la garanzia di una cottura sempre omogenea, e con il vano e le teglie rivestite in **PerfectClean,** il forno è a prova di graffi e si pulisce in un attimo: tutta la qualità Miele, senza compromessi.





A partire da

699€*

* Prezzo al pubblico consigliato



LA NEWS PIÙ LETTA

Semplice acqua fresca, arricchita e profumata con frutti, erbe, verdure, nutrienti, sapori e colori. È una tendenza che piace sempre più: in questo modo infatti l'acqua viene trasformata in un drink ricco di principi salutari. L'articolo che ne parla, con tanto di ricette per preparare la propria bevanda, si trova nella sezione benessere ed è il più letto del nostro canale news.







TOP TEN: RICETTE CON LE FAVE

Si apre il baccello ed ecco le fave, legumi delicati e verdissimi, che si trovano freschi solo in primavera. Le ricette con questo ingrediente, non a caso, ora sono tra le più cliccate del nostro sito: le abbiamo usate per cucinare torte salate, salsine, frittate, condimenti per la pasta e come accompagnamento di fantasiosi secondi.



Sapori di maggio

NEWS, TRUCCHI, RICETTE PER FESTEGGIARE E PER RICEVERE E SUGGERIMENTI PER UNA CUCINA RICCA, SANA E DI STAGIONE

di Barbara Roncarolo

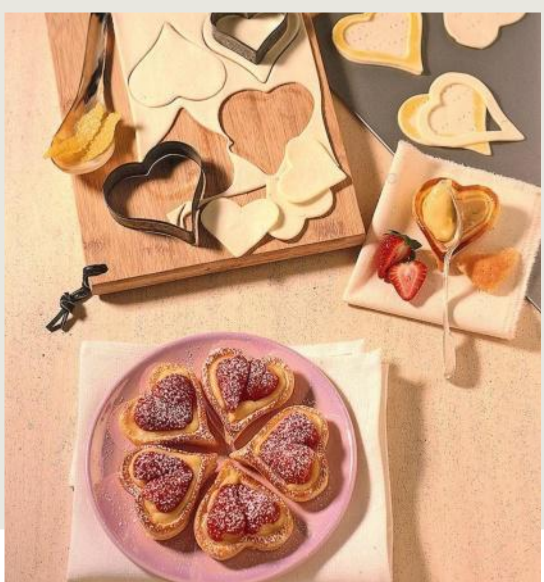


SPECIALE MUFFIN

Soffici e golosi, si possono preparare in tanti modi diversi. Si parte da un impasto base con farina, zucchero, uova e latte e poi si possono introdurre mille varianti, aggiungendo frutta, canditi, cioccolato, utilizzando farine senza glutine... E poi, prima di servirli, si decorano con topping colorati e confettini di zucchero. Sul nostro sito li trovate anche in versione salata.

FESTA DELLA MAMMA

Antipasti sfiziosi, primi piatti con colori e presentazioni originali, secondi sontuosi, ghiotti dessert a forma di cuore, drink al femminile e decorazioni floreali per la sala da pranzo: non manca proprio nulla. Il 14 maggio è la festa della mamma e sul sito abbiamo uno speciale per festeggiarla nel più appetitoso dei modi. Potete cucinare con lei o, ancora meglio, mettervi ai fornelli per lei. L'unico ingrediente davvero indispensabile è l'affetto. La sorpresa è garantita.





LA PIÙ AMATA

Colori vivaci e sapore inatteso per il risotto di fragole. E il piatto è talmente bello da sembrare un dolce. L'uso inconsueto di un frutto generalmente protagonista di meravigliosi dessert è piaciuto online. E questa è una delle ricette più amate del mese.

PATATA SELENELLA.
L'ARMONIA COMINCIA DALLA TAVOLA.



CONSORZIO PATATA ITALIANA DI QUALITÀ
BOLOGNA · ITALY

La patata Selenella è un tesoro perché:

- fonte di selenio* • naturale riserva di sali minerali
- naturalmente senza glutine • buona per ogni preparazione
- rispettosa di suolo, acqua e ambiente
- 100% italiana e certificata • garantita dal Consorzio

*Selenio 9 mcg/100g; 19% NRV/100g - NRV: Valori Nutritivi di Riferimento di un adulto medio

Per maggiori informazioni visita il sito selenella.it



Selenella, un tesoro di patata.



Tempo di ciaramine

UN DOLCE PERDUTO, NATO IN UN TERRITORIO CHE NON C'È. DA SERVIRE A MAGGIO PER MATRIMONI, COMUNIONI E CRESIME, INSIEME A TANTE DELIZIE DI PRIMAVERA

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni e Laura Spinelli, in cucina Antonella Pavanello



Laura Maragliano

C'è una zona d'Italia, che non è segnalata su nessuna cartina. È il territorio "marchignolo", ossia quella fascia di terra che da Rimini si spinge sino a Pesaro e Urbino unendo la Romagna alle Marche. Qui la mescolanza tra uomini, razze e usanze ha creato un mondo nuovo, che travalica i confini e si riflette anche in cucina. La definizione di territorio "marchignolo" spetta a Delio Bischi, un veterinario che negli anni '50 si dedicò alla riscoperta turistica e della buona tavola della zona di Gradara. Buona tavola fatta di contaminazioni tra cucina urbana e rurale, di pianura, montagna e mare, dove s'incontrano olio d'oliva, lardo e strutto, cottura alla brace e in tegame, e dove già in un trattato del 1572, si dice che la piada era preparata tra Rimini e Pesaro, nei luoghi in cui la ricca terra di Romagna si fonde con la saporita cucina marchigiana. A partire dalla cucina contadina, fatta innanzitutto da minestre e sfoglie. Molte erano le paste senza uova: con metà farina di grano e metà mais erano confezionati i patacùc (in pesarese crèsc'tajat), quadratoni da consumare con lardo e pomodoro, come racconta in un bel saggio fuori commercio lo studioso e scrittore Piero Meldini ("La cultura del cibo tra Romagna e Marche", edito da Banca Popolare Valconca) o in minestra di fagioli. Con sola farina di frumento c'erano i granetti o "frescarelli", minuscoli gnocchetti simili ai "manfrigoli" romagnoli, oppure i tagliolini con la bomba, che devono il nome al sugo a base di lardo o pancetta che una volta rosolati venivano gettati nel caldaio con la pasta, con effetti esplosivi. La domenica si cuocevano i quadrucci o i passatelli in brodo, tipici dell'Epifania nella valle del Conca e di Pasqua nel Riminese. La cucina contadina si arricchiva nelle feste solenni e per occasioni come matrimoni e comunioni, quando si offrivano cappelletti e carni pregiate, e si terminava con ciambelloni, creme e vini liquorosi. In particolare per la Comunione o la Cresima erano offerte le "ciaramine" tipiche di Cattolica e della Valle del Conca, versione dolce dei bracciatelli della valle del Foglia: ciambelline di farina, uova e zucchero, passate nell'acqua bollente e poi al forno e infine bagnate con l'alchermes. L'usanza oggi si è persa e forse anche il ricordo della ricetta, ma maggio è tempo di cerimonie e le "ciaramine" si possono rispolverare, per celebrare quel territorio che non c'è.

> segue a pag. 12

Insolita consistenza

La doppia cottura prevista dalle ciaramine (prima un tuffo in acqua bollente e poi un passaggio in forno) conferisce una consistenza particolare: compatta ma anche friabile, ammorbita poi dal breve bagno nell'alchermes. Si tratta di dolcetti davvero deliziosi e molto semplici da realizzare.



1



2



3

CIARAMINE

PER CIRCA 20 PEZZI
500 g di farina 00 - 5 uova - 6 cucchiai di zucchero semolato - 1 bicchiere alchermes

● **1** Impastate la farina con le uova e 4 cucchiai di zucchero fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Formate dei "grissini" di 1 cm scarso di diametro e circa 20 di lunghezza e chiudeteli ad anello.
● **2** Tuffate le ciaramine in acqua bollente, scolatele con un mestolo forato appena vengono a galla e disponetele su un canovaccio. Quindi cuocetele in forno caldo a 180° per 20 minuti circa, finché saranno dorate.
● **3** Versate l'alchermes in una ciotolina e immergetevi le ciaramine per pochi istanti, sgocciolatele e cospargetele con lo zucchero rimasto.



Il burro acido di Gualtiero Marchesi

“Faccio un risotto”, vi siete detti, ma poi scoprite che non avete la cipolla oppure il vino bianco, o magari il tempo stringe. Con questo burro d’autore, ideato da Gualtiero Marchesi, eviterete incovenienti, risparmierete almeno 10 minuti (quelli per fare il soffritto) e soprattutto avrete cucinato un risotto cremosissimo e profumato. Per ottenere 120 g di burro acido, sbucciate una cipolla ramata, affettatela sottilmente e mettetela in una casseruola a fondo spesso con 120 ml di vino bianco e 50 ml di aceto di vino bianco. Portate a bollore a fuoco medio (così il vino si dealcolizza e perde la nota amara), quindi abbassate la fiamma e cuocete finché il liquido si sarà asciugato. Fuori dal fuoco aggiungete 125 g di burro freddo a pezzetti e mescolate fino a farlo fondere. Poi filtratelo facendolo colare in un vasetto o in una vaschetta per ghiaccioli (avrete tante porzioni pronte all’uso) e conservatelo in frigo o in freezer. Al momento di preparare il risotto, tostate il riso in poco olio o burro, senza cipolla, e portatelo a cottura bagnadolo con il brodo senza sfumarlo con il vino. Alla fine, mantecatelo con il burro acido molto freddo o congelato mescolando energicamente: il burro freddo aumenta la resa della mantecatura, quindi ne basta poco, consentendo anche una riduzione dei grassi.



Non è solo un burro aromatico. È uno scrigno di sapori temperati: il segreto dello chef per la mantecatura perfetta



Chips di zucchine

Un apertivo con amici? Voglia di un contorno sfizioso? Oppure state cercando di far “digerire” le zucchine a chi non le ama? Ecco la soluzione. Lavate 4 grosse zucchine, asciugatele e tagliatele a fette di 2 mm di spessore. Suddividetele in 4 teglie foderate con carta da forno, spennellatele con poco olio extravergine d’oliva e spolverizzatene una parte con curry in polvere, una con grana grattugiato, un’altra con peperoncino in fiocchi e l’ultima con qualche goccia di glassa di aceto balsamico e un pizzico di fleur de sel. Infornate a 160° per 20-25 minuti finché le zucchine saranno leggermente dorate e croccanti. Servitele calde o tiepide (ma sono buone anche fredde).



Cocktail en rose

Maggio è il mese in cui sbocciano le rose. I fiori per definizione. Da regalare, da mangiare e... da bere. Ecco due cocktail raffinatissimi e romantici (dosi per una persona).

Rose lemon spritzer: riunite in un bicchiere ghiacciato 2 cucchiai di acqua di rose, 2 di succo di limone, 50 ml di vodka, 1 o 2 cucchiai di miele di acacia, poche gocce di succo di melagrana (per dare il colore) e 200 ml di acqua frizzante. Mescolate e decorate con petali di rose non trattate e una fettina di limone.

Gin rosa al dragoncello: riempite uno shaker di ghiaccio e aggiungete 150 ml di gin, 100 ml di gazzosa e 50 ml di Schweppes al pompelmo rosa, un rametto di dragoncello e 2 boccioli di rosa secca del Marocco. Shakerate e versate in un bicchiere con 2 cubetti di ghiaccio. Decorate con dragoncello e petali di rosa del Marocco.

Finger lime, il caviale di limone

È piccolissimo, delle dimensioni di un cetriolino, e deriva da un antico agrume australiano innestato sull'arancio amaro: la sua polpa ha la forma e la consistenza del caviale, mentre il gusto ricorda il limone, con un'acidità più o meno marcata (mai eccessiva), e sviluppa sentori che vanno dalla menta piperita alla mela verde, dal pepe alla canfora, dal muschio al ginepro secondo la tipologia. Fino a una ventina di anni fa, il finger lime era noto solo in Australia ma, da quando gli chef locali hanno inziato a usarlo nei loro piatti, la sua fama è cresciuta, fino a raggiungere lidi lontani. Da poco il caviale di limone (come è chiamato in Italia) viene coltivato in Sicilia, Calabria e Lazio, è reperibile su ordinazione in alcuni supermercati e si può acquistare online su fingerlime.co. Si sposa bene nei cocktail, sulle ostriche, sui carpacci e le tartare di pesce crudo, con il cioccolato bianco, le ganache di cioccolato nero e le cheese cake. Al palato è unico: quando le sue perle iridescenti si rompono è una vera esplosione di sapori.





SUSHI PER TUTTI

La cucina giapponese è deliziosa, sana e digeribile, è un peccato goderne solo al ristorante nippo o acquistarla pronta al take away. La nostra esperta Monica Sartoni Cesari vi insegnerà quale pesce scegliere, quanto conservarlo, come guarnirlo e tutti i trucchi per preparare in casa riso per sushi, hosomaki, futomaki, uramaki (corso 1). Ma anche nigiri, temaki e chirashi (corso 2). Il tutto in due ghiotte lezioni, prenotabili anche singolarmente, con degustazione: il 15 maggio dalle 18.30 alle 21.30 (corso 1) e il 17 maggio dalle 18.00 alle 21.00 (corso 2).



COME I GRANDI CUOCHI

Lo chef Matteo Scibilia cucinerà con gli allievi alcune chicche dei grandi maestri stranieri. La salsa di pomodoro con tonno grigliato di Jamie Oliver (Regno Unito), il risotto alla lepre e fave di cacao di Santi Santamaria (Spagnsa). E per chi preferisce piatti di mare: gamberi in tempura e pasta fillo di Nobu Matsuhsa (Giappone). Il 25 maggio dalle 18.30 alle 21.30.

Golosa primavera

SCOPRIAMO INSIEME I SEGRETI DEI CUOCHI STELLATI, DEL SUSHI E DI UNA TECNICA DI COTTURA BUONA E LIGHT

BIMBI AI FORNELLI CON GLI HAMBURGER AL BACIO

I più piccoli, guidati da Daniela Pignatti, si cimenteranno con un piatto che amano, rivisitato in chiave fantasiosa e sana: hamburger con la piadina, con insalatina e patate, o mignon dentro al pomodoro. Il 27 maggio dalle 10.30 alle 13.00.





UNA COPPIA E UN MENU

Cucina romantica in coppia con la chef Eva Golia, che nel suo nuovo corso propone un succulenta cenetta. Si comincia con gli spaghetti impreziositi dal crumble di pane tostato, scorza d'arancia e acciughine al pepe rosa per passare al poulet con creme de moutard e bavarese con frutto della passione. Il 12 maggio dalle 19.00 alle 22.00.

RICETTE DA GOURMET A TUTTO VAPORE

Sembra facile, ma anche una cottura elementare, quella al vapore, ha i suoi segreti. Per portare in tavola piatti profumati, dai colori vividi e squisiti il trucco c'è. Che utilizziate il classico cestello o la vaporiera poco importa. Imparerete a cucinare leccornie light come i veri cuochi. Riso con finta tartare di pollo; branzino con julienne di verdure, citronnette al sesano e zenzero; pinzimonio di verdure con salsine, budino di semolino con mele con frutta secca. Il 2 maggio dalle 18.30 alle 21.30.





SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)
Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 14-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it

Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it
***www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe* - #TalentoInCucina**

KENWOOD
N°1 LEADER MONDIALE* NELLA PREPARAZIONE DEI CIBI

Kenwood.
L’eccellenza nella preparazione e cottura dei cibi.



Cooking Chef è la kitchen machine di Kenwood che impasta con movimento planetario, trita, frulla, affetta, grattugia, sminuzza, mescola, spreme, ma soprattutto, grazie al sistema di cottura ad induzione, cuoce per te ogni ricetta. Con le dotazioni e le oltre 20 attrezzature optional, Cooking Chef è il migliore alleato per chi ama la cucina in tutte le sue espressioni. Qualità e professionalità garantite da Kenwood.

COOKING CHEF

Impasta, mescola,
frulla, affetta, grattugia...
e in più **CUOCE**!



KENWOOD

www.kenwoodclub.it



Club Sandwich

DECLINAZIONI D'AUTORE DI UN GRANDE CLASSICO. DA SEMPRE CHIC. ORA PIÙ CHE MAI GOURMAND

a cura di Cristiana Cassé, testo di Luca Iaccarino, ricette di Alessandro Comaschi, foto di Michele Tabozzi, styling di Sara Farina. Si ringrazia la pasticceria Martesana di Milano per la collaborazione



Se ogni cibo crea una propria atmosfera, quella del Club Sandwich profuma di New York, di Novecento, di lusso e di grandi alberghi. Ed è un miracolo, se si pensa che non è un piatto a base di caviale bensì un panino con ingredienti sostanzialmente poveri. Ciononostante, basta ordinare un Club Sandwich per sentirsi dentro al Grande Gatsby.
Da più d'un secolo questi tre strati di pancarré farciti di pollo, bacon, pomodoro, lattuga e maionese sono protagonisti nelle caffetterie degli hotel siderali, dei circoli più esclusivi: secondo una mitologia documentata nel 1940 dal libro "New York – A guide to The Empire State", la ricetta nacque a fine Ottocento nelle cucine del casinò Saratoga Club House; secondo un'altra, la primogenitura spetta all'Union Club, sempre a NY; a dar retta a una terza, fu un cittadino statunitense tornato a casa a tarda notte a mettere tra tre fette di pane ciò che aveva in casa per poi proporre l'idea al proprio Club.
Quel che è certo è che la formula codificata appare già nel 1903 nel ricettario "The Good Housekeeping Everyday Cookbook", che nello stesso anno se ne parla nel romanzo "Conversations of a Chorus Girl", che alla Fiera mondiale di St. Louis del 1904 era presente in numerosi ristoranti e che lo amava Edoardo VIII, il re inglese che abdicò nel 1936 per sposare l'americana Wallis Simpson (e con lei godersi il sandwich a bordo piscina).
Fin qui, è storia. Ma la cosa sorprendente è che questa ricetta apparentemente semplice, a distanza di più d'un secolo continua ad avere successo e a essere in carta in locali eleganti, moderni bistrot e caffetterie. Il Club Sandwich ha un gusto facile, è bello da vedere, è semplice da mangiare, tagliato, come si usa, a triangolini. E si presta a mille declinazioni. Nelle farciture, naturalmente – e allora non solo pollo e bacon, ma salmone e mango, guacamole e gamberi, burrata e culatello – ma pure nei pani. Come in tutti i panini, anche in questo i lievitati fanno la parte del leone. Il pane sta a un panino come gli spaghetti a un piatto di pasta: per quanto spesso lo si dimentichi, è il cuore della questione. Se il pane è buono, il più è fatto. Ed è per questo che le ricette di queste pagine sono create da Alessandro Comaschi, pastry chef della famosa pasticceria Martesana di Milano e appassionato di lievitati. Comaschi utilizza tre pani sfiziosi, che dialogano con gli ingredienti che racchiudono, e si sposano ognuno con due farciture: una, rodata, è quella normalmente in carta alla Martesana, l'altra è stata pensata apposta per i lettori di Sale&Pepe. Per trasformare casa propria nel circolo più esclusivo dell'Upper East Side.



1



2



3



4



5



IL MAESTRO DEL PANE
Specializzato in impasti lievitati e forte di un'esperinza in rinomati locali meneghini come Sant Ambroeus, Cova e Biffi, Alessandro Comaschi è oggi il capo pasticciere della Martesana di Milano: un locale storico, molto caro ai milanesi, dove oltre a un trionfo di dessert d'eccellenza, si possono gustare (a pranzo) tanti piccoli capolavori salati. Tra cui, gli irresisibili club sandwich di queste pagine, ideati da Alessandro e realizzati per noi con l'aiuto del suo assistente Jacopo Zorzi.

PANE AL PEPE NERO

PER 1 PANE DA 1,3 KG CIRCA
750 g di farina forte - 2 uova piccole (90 g in tutto) - 115 g di burro più quello per lo stampo - 60 g di zucchero - 40 g di lievito di birra - 15 g di sale - 8 g di pepe nero

- **1** Imburrate uno stampo a cassetta di 10x40x10 cm con coperchio scorrevole e forato.
- **2** Impastate, a mano o nell'impastatrice a velocità media, la farina, 340 g di acqua, le uova e il lievito. Dopo qualche minuto aggiungete lo zucchero e, solo quando sarà amalgamato, unite il sale e poi il pepe. Infine incorporate il burro un pezzettino alla volta. Cercate di non lavorare l'impasto oltre i 10 minuti.
- **3** Mettetelo sul piano di lavoro e dategli la forma di un filone.
- **4** Disponetelo nello stampo, premetelo bene e mettetelo a lievitare per 40-45 minuti a 28° (per esempio nel forno spento con la luce accesa). Quando la pasta sarà arrivata a 1 cm dal bordo, chiudete con il coperchio e cuocete in forno già caldo a 190° per 30-35 minuti.
- **5** Lasciatelo intiepidire e sformatelo. Una volta freddo, tagliatelo a fette di circa 1 cm di spessore.

MEDIA
- **Preparazione 15 minuti**
- **Cottura 30 minuti**

LE DOSI DELLE FARCITURE SONO PER 1 CLUB SANDWICH



Carpaccio, parmigiano e senape in grani

Condite 100 g di carpaccio di manzo con olio, sale di Maldon e pepe. Farcite due fette di pane con un velo di senape in grani, parmigiano reggiano in scaglie (20 g in tutto), il carpaccio, insalatina e poche gocce di olio al tartufo. Sovrapponetele e coprite con un'altra fetta di pane. Pareggiate i bordi del sandwich con un coltello e tagliatelo a triangolini.

Frittatina, prosciutto cotto e robiola

Preparate una frittatina con 1 uovo e un po' di parmigiano reggiano grattugiato. Condite 40 g di robiola con olio, maggiorana, sale e pepe. Farcite una fetta di pane con maionese, insalatina e 80 g di prosciutto cotto. farcitene un'altra con la robiola, la frittatina e 1/2 pomodoro a fette condito con olio e sale. Sovrapponetele, coprite con un'altra fetta di pane e pareggiate i bordi del sandwich con un coltello.

Piatti Broste Copenhagen, tessuti Forme di Farina. Nella pagina a fianco, foto centrale, taglière e tessuti Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6



1



2



3

PANE AI FICHI SECCHI

PER 1 PANE DA 1,6 KG CIRCA
750 g di farina forte più quella per la lavorazione -150 g di burro più quello per lo stampo - 40 g di lievito di birra - 300 g fichi secchi - 25 g di sale

● **1** Sminuzzate i fichi con un coltello e infarinateli per non farli attaccare.
● **2-3** Lavorate, a mano o nell'impastatrice a velocità media, la farina con 420 ml di acqua, il burro e il lievito. Quando gli ingredienti saranno amalgamati aggiungete il sale. Continuate a lavorare (non oltre i 6-8 minuti) finché la pasta sarà liscia ed elastica. Distribuitevi sopra i fichi e incorporateli ripiegando più volte la pasta su se stessa.
● **4** Mettetela sul piano di lavoro e datele la forma di un filone.
● **5** Imburrate uno stampo a casetta di 10x40x10 cm con coperchio scorrevole e forato, disponetevi l'impasto e premete bene.
● **6** Mettete a lievitare a 28° (per esempio nel forno spento con la luce accesa) per circa 40-45 minuti. Quando la pasta sarà arrivata a 1 cm dal bordo, chiudete con il coperchio e cuocete in forno già caldo a 230° per 30-35 minuti.
● **7** Lasciatelo intiepidire e sformatelo. Una volta freddo, tagliatelo a fette di circa 1 cm di spessore.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 30 minuti**



4



5



6



7



Piatto da portata Forme di Farina, piattini impilati Emma and Craft, Serax e Bloomingville, tessuto bianco Forme di farina, tovaglietta americana bianca con frange Society Limonta. Nella pagina a fianco, foto in basso a destra, tessuti e tagliere Forme di farina. Indirizzi a pagina 6

Culatello, burrata e pomodorini

Disponete 70 g di pomodorini di Pachino tagliati a metà su una teglia con la parte tagliata verso l'alto. Conditeli con olio e sale e cuoceteli in forno a 180° per 15 minuti. Preparate un battuto di capperi, acciughe e basilico e stemperatelo con un filo di olio. Farcite una fetta di pane con maionese e 80 g di culatello. Farcitene un'altra con 100 g di burrata, il battuto e i pomodorini. Sovrapponetele, coprite con un'altra fetta e pareggiate i bordi del sandwich con un coltello.

Tacchino, bacon e uovo sodo

Scottate 60 g di tacchino tagliato molto sottile in padella e poi fate lo stesso con 60 g di bacon. Condite con olio e sale separatamente il tacchino, 1/2 pomodoro a cubetti e 1 uovo sodo a fette. Farcite una fetta di pane con maionese, insalatina, il tacchino e il pomodoro. farcitene un'altra con maionese, insalatina, il bacon e l'uovo. Sovrapponetele, coprite con un'altra fetta e pareggiate i bordi del sandwich con un coltello.

La biga (o preimpasto)

Nella lavorazione di un impasto, in alcuni casi si mescolano insieme tutti gli ingredienti (metodo diretto), in altri si prepara invece un piccolo preimpasto (biga), che viene fatto lievitare e quindi aggiunto agli altri ingredienti (metodo indiretto). Serve a ottenere maggior morbidezza, conservabilità e sapore.
Per 420 g di biga, fate intiepidire 125 ml di latte fino a 35°, versatene un terzo su 35 g di lievito di birra e un altro terzo su 10 g di zucchero semolato e mescolate i due composti separatamente fino a scioglimento. Lavorateli con 250 g di farina in modo da ottenere un impasto liscio. Mettete la biga in una caraffa graduata, pareggiate la superficie premendola bene e annotate che livello raggiunge. Coprite la caraffa con pellicola e fate lievitare a 28° (per esempio nel forno spento con la luce accesa) finché il volume sarà triplicato (circa 20 minuti).





1



2



3



4



5

PANE AL NERO DI SEPPIA

PER 1 PANE DA 1,4 KG CIRCA
420 g di biga lievitata (vedi accanto) - 250 g di patate - 580 g di farina forte - 165 g di burro più quello per lo stampo - 370 g di latte fresco - 80 g di nero di seppia - 16 g di sale

● **1** Lessate le patate con la buccia. Sbucciatele a passatale al setaccio. Scaldate il latte a 35°. Sciogliete il sale in un terzo del latte e lavoratelo, nell'impastatrice a velocità media o a mano, con il latte rimasto, le patate, la farina, il burro, la biga e il nero di seppia finché si sarà formato un impasto liscio (non oltre 10 minuti).
● **2** Pesate 1,5 kg di impasto.
● **3** Diponetelo sul piano di lavoro e dategli la forma di un filone.
● **4** Imburrate uno stampo a cassetta di 10x40x10 cm con coperchio scorrevole e forato, disponetevi la pasta e premete bene. Mettete a lievitare a una temperatura di 28° (per esempio nel forno spento con la luce accesa) per 40 minuti circa.Quando la pasta sarà arrivata a 1 cm dal bordo, chiudete con il coperchio e cuocete in forno già caldo a 230° per 30-35 minuti.
● **5** Lasciatelo intiepidire e sformatelo. Una volta freddo, tagliatelo a fette di circa 1 cm di spessore.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti**
● **Cottura 50 minuti**



Tessuto Forme di Farina, runner con cuciture nere Charvet Edition, bicchiere Bitossi Home. nella pagina a fianco, foto in basso a destra, tessuti Forme di farina. Indirizzi a pagina 6

Tartare di salmone e mango

Farcite una fetta di pane con maionese, insalatina, 1/2 pomodoro a fette, poca cipolla tritata, olio e sale di Maldon. Farcitene un'altra con maionese, 120 g di tartare di salmone crudo, 70 g di mango a cubetti e un po' di scorza di lime grattugiata. Sovrapponetele, coprite con un'altra fetta e pareggiate i bordi del sandwich con un coltello.

Guacamole e code di gambero

Farcite una fetta di pane con 80 g di salsa guacamole (pomodoro, avocado e cipolla tritati e conditi con olio e sale). Farcitene un'altra con maionese, 1/2 pomodoro a cubetti e 40 g di code di gambero lessate e condite con olio, limone, sale e pepe. Sovrapponetele e coprite con un'altra fetta. Pareggiate i bordi del sandwich con un coltello e tagliatelo in diagonale.

FINALMENTE ANCHE GLI INTOLLERANTI AL GLUTINE HANNO IL GUSTO DELLA SCELTA.



SFOGLIA, BRISÉE E PIZZA SENZA GLUTINE BUITONI.

La famiglia delle basi fresche si allarga.

La **sfoglia**, la **brisée** e la nuova **pizza rotonda**: le **basi fresche senza glutine** diventano una famiglia. **Ideali per tante gustose ricette**, aspettano solo di sposare la tua fantasia. **Provale tutte.**



SENZA GLUTINE

Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine

Scopri tutte le ricette su **Buitoni.it**

Buitoni

L'ABITUDINE DI CAMBIARE

Con i tramezzini

L'ABBINAMENTO GIUSTO CON IL LIQUIDO ODOROSO PRESUPPONE LA FORZA DELLE FARCITURE E IL RUOLO DEL PANE

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

L'IMPORTANZA DEL PANE

Il pane e il vino hanno una straordinaria vicinanza. È innumerevole la quantità di simboli che rappresentano: al pane la quotidianità e al vino l'edonismo, al pane la continuità e la resistenza, al vino l'emancipazione e la scoperta. La produzione del pane, come quella del vino, vuole un custode che sappia restituire la trama delle sensazioni contenute nel chicco. Vogliamo aiutarvi a scegliere un calice di vino quando si tratta di godersi un tramezzino perché, se è ben fatto, coinvolge la nostra sensorialità al pari di un momento di alta cucina. In esso si unisce la fragranza del contenitore alla qualità e alla sinergia degli ingredienti. Non vogliamo trasformare il panino in un momento troppo impegnativo, con il rischio di perdere la sua "funzione d'uso", tuttavia la scelta della farina ha una sua importanza. Se è pane bianco, con la sua sensazione soffice e quasi dolce, al vino sarà richiesta una lieve morbidezza in più; se si usano pani integrali, anche composti da più di un cereale, il bianco, il rosato o il rosso che sceglieremo metteranno in campo un pizzico di maggiore corposità.

FARCITURE GOURMET

I sandwich nascono come accattivanti laboratori di equilibrismi saporosi in cui s'incontrano salse, verdure fresche e sott'olio, uova, salumi e formaggi, in barba a qualsiasi indicazione sulla possibile sintonia tra i componenti e sulla impervia digeribilità dell'insieme. Il loro fascino è dovuto alla sorpresa che si prova quando si addenta l'oggetto del nostro desiderio e ogni morso può avere una sua vita propria, per questo il vino ne accoglierà l'imprevedibile sviluppo con la sua flessibilità. Gli spumanti secchi metodo classico, meglio se Rosé, e i rossi non tannici, magari dotati di un accenno frizzante, sono una soluzione magnifica quando c'è di mezzo la carne. I vini bianchi secchi e non aromatici sono adatti ai tramezzini con una farcitura di pesce, mentre quelli dai profumi spiccati e dal sapore appena rotondo vanno sulle versioni vegetariane.





VALPOLICELLA CLASSICO

Tenute Salvaterra, San Pietro in Cariano (VR), 045 6859025, 6,50 €
La sua fresca leggerezza si misura sul pane farcito al carpaccio, sia per come affronta la carne cruda, sia per come esalta gli aspetti aromatici dovuti all'olio e al tartufo, sia per come scioglie nell'insieme la forza morbida del parmigiano (pag. 21).

PARTICOLARE BRUT ROSÉ

Tenuta del Buonamico, Montecarlo (LU), 0583 22038, 17 €
Il rotondo ingresso in bocca lo rende adatto ad accostarsi al pane ai fichi secchi, del quale custodisce la dolcezza; nella farcitura al culatello si esalta nella fragranza dei pomodori e della burrata; nella farcitura al tacchino esibisce la sua vitalità per contrastare uova, bacon e maionese (pag. 22 e 23).

KAI

Paraschos, San Floriano del Collio (GO), 0481 884154, 25,70 €
Ottenuto con uve Friulano, il Kai è un bianco naturale vinificato in presenza di bucce, aspetto che gli dona una stoffa appena ruvida, caratteristica utilissima per salvaguardare l'equilibrio della farcitura al prosciutto cotto, dove alla speziatura del pane si contrappone la cremosità della robiola (pag. 21).

CATARRATTO

Az. Agricola Barraco, marsala (TP), 3897955357, 20 €
Possiede una vera vocazione al pesce, per questo gli affidiamo il pane al nero di seppia: la sua verve sapida e lunga si attaglia perfettamente con la farcitura al salmone quando lascia al mango il ruolo di protagonista delle sensazioni finali; l'eleganza odorosa si presta a seguire l'esotica delicatezza dei gamberi (pag 25).

cotto nel cartoccio

SUCCOSO, MORBIDO, DAI GUSTI BEN ALMALGAMATI, OGNI PIATTO SI PRESENTA IN TAVOLA CON UN PIZZICO DI MAGIA

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Livia Sala, foto di Felice Scoccimarro, styling di Stefania Aledi



Cucinare nel cartoccio consente di trattenere i succhi all'interno degli alimenti, conservarne umidità e morbidezza e far sì che i gusti degli ingredienti si armonizzino. Ma non è tutto: quando il piatto arriva in tavola suscita un piacere doppio perché, aprendosi, sprigiona una nuvola di profumo che suscita meraviglia e accende l'appetito. A trarre benefici da questa tecnica sono molti tipi di preparazioni: le paste e gli arrosti, il pesce e i frutti di mare, le patate e le verdure. E le regole da seguire sono davvero poche. Innanzittutto, quale materiale usare? La carta d'alluminio è semplice da accortocciare ma non bella: meglio riservarla alle cotture alle brace dove l'isolamento è essenziale. La carta fata ha il pregio di essere trasparente e poter andare in padella, ma in commercio si trova quasi sempre in sacchetti già pronti. Al contrario la carta forno, che abbiamo scelto per questo servizio, offre maggiori possibilità creative. Se gli alimenti sono piccoli, potete chiuderla a caramella facendo attenzione che il cartoccio sia abbastanza voluminoso da non stringere gli alimenti. Per maggior sicurezza potrete poi legare la chiusura con steli d'erba aromatica o rafia. Se la ricetta prevede sughi, mettete la carta in un piatto fondo in modo da non disperderli prima di aver chiuso. Avete preparazioni grandi? Meglio sistemarle su un foglio sottostante e coprirle con un altro. Potrete incollare i bordi della "busta" con acqua e farina, infilzarli con stecchini di bambù ritorti o addirittura ripiegarli in modo artistico seguendo le istruzioni degli origami.



LINGUINE CON PEPERONI, POMODORINI E ACCIUGHE

PER 4 PERSONE
320 g di linguine - 4 piccoli peperoni rossi - 1 scalogno - 80 g di pomodorini semi secchi sott'olio - 8 acciughe sott'olio - 1 mazzetto di timo - 1 mazzetto di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Pulite i peperoni, eliminate i filamenti interni e riduceteli a strisce. Tritate lo scalogno e soffriggetelo con un filo d'olio e un pizzico di sale; unite i peperoni e fateli appassire qualche minuto a fiamma vivace, continuando a mescolare. Aggiungete le acciughe tritate, stemperatele qualche istante, unite i pomodorini sgocciolati e togliete dal fuoco.
● **2** Lessate le linguine in abbondante acqua salata 3 minuti meno di quanto indicato sulla confezione. Versate la pasta nella padella con i peperoni e mescolate con un mestolino dell'acqua della pasta.
● **3** Dividete la pasta in 4 porzioni e sigillatela nei cartocci con qualche rametto di timo e del pepe appena pestato (noi abbiamo realizzato delle scatoline con coperchio). Passate in forno a 200° per 6-7 minuti, spolverizzate con un po' di prezzemolo tritato e servite.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **440 cal/porzione**



MISTO DI CONCHIGLIE AL LATTE DI COCCO E CURRY

PER 4 PERSONE
1 kg di conchiglie miste (cozze, vongole, fasolari) già pulite e spurgate - 300 ml di latte di cocco - 2 cipollotti - 2 peperoncini - 1 cucchiaio di curry - 1 mazzetto di prezzemolo - 5 steli di lemongrass - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Versate un cucchiaio di latte di cocco in una ciotolina, unite il curry e mescolate bene fino a scioglierlo, poi aggiungete il resto del latte di cocco e un pizzico di sale.
● **2** Mondate i cipollotti e affettateli insieme a uno stelo di lemongrass. Foderate una ciotola con un grosso foglio di carta da forno e mettetevi 1/4 delle conchiglie e del cipollotto, qualche foglia di prezzemolo e mezzo peperoncino, quindi versatevi 1/4 del latte al curry e un filo d'olio; richiudete il foglio intorno alle conchiglie formando un cartoccio molto abbondante (le conchiglie dovranno aprirsi) e legatelo con uno stelo di lemongrass. Fate altri 3 cartocci nello stesso modo.
● **3** Sistemate i cartocci in una teglia e cuoceteli nel forno caldo a 180° per una quindicina di minuti; apritene uno e, se le conchiglie all'interno non dovessero essere ancora tutte schiuse, infornate nuovamente per qualche minuto.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 15 minuti** ● **320 cal/porzione**

FILETTO DI MAIALE E CAROTINE

PER 4 PERSONE
1 filetto di maiale (600g) - 100 g di salame - 2 fette di pane in cassetta - 10 scalogni - 8 carotine - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 mazzetto di timo - 1 rametto di rosmarino - 4 fettine di pancetta affumicata - olio extravergine d’oliva - sale - pepe

● **1** Tritate nel mixer il salame con 2 scalogni sbucciati e il pane. Incidete la carne con un profondo taglio longitudinale, in modo da aprirla e quindi appiattitela per formare un rettangolo.
● **2** Distribuite il trito sulla carne, cospargete con una manciatina di erbe aromatiche, anch’esse tritate, riarrotolatela e legatela con qualche giro di spago.
● **3** Coprite la carne con le fettine di pancetta e sistematela su un grande foglio di carta da forno insieme alle carotine raschiate, gli scalogni rimasti sbucciati e qualche rametto di prezzemolo. Irrorate con un filo d’olio, salate, pepate e formate un cartoccio. Cuocete nel forno caldo a 190° per 30 minuti. Al momento di servire aprite il cartoccio, togliete la pancetta e, se preferite, anche i giri di spago.

FACILE
● **Preparazione 35 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **670 cal/porzione**





LATTUGA ROMANA FARCITA

PER 4 PERSONE
4 piccoli cespi di lattuga romana - 200 g di pangrattato - 1 spicchio d'aglio - 1 peperoncino - 120 g di olive sott'olio denocciolate - 60 g di pinoli - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate a metà lo spicchio d'aglio e strofinatelo su una padella; unite qualche goccia d'olio, il peperoncino a fettine, il pangrattato e i pinoli. Togliete dal fuoco e aggiungete le olive.
● **2** Eliminate le foglie esterne più grandi dai cespi di insalata, poi sciacquateli e sgocciolateli con cura; asciugate l'interno dei cespi con carta da cucina.
● **3** Allargate un po' le foglie e farcite i cespi con il composto preparato. Sistemate le lattughe su 4 fogli di carta da forno: irrorate con un filo d'olio, salate, pepate e richiudeteli a caramella. Passate in forno a 200° per circa 8 minuti o finché l'insalata risulterà appassita, ma ancora un po' croccante.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 8 minuti** ● **380 cal/porzione**



ORATE AL LIMONE, ZENZERO E SESAMO

PER 4 PERSONE
4 piccole orate - 1 cm di radice di zenzero - 4 rametti di rosmarino - 1 limone - 1 mazzetto di finocchietto - 2 cucchiai di semi di sesamo - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Grattugiate lo zenzero e raccoglietelo in una ciotolina con 2 cucchiai di olio, 2 cucchiai di succo del limone e un cucchiaio di finocchietto tagliuzzato.
● **2** Pulite i pesci: eviscerateli, privateli delle squame, sciacquateli e asciugateli. Conditeli dentro e fuori con l'emulsione e lasciateli insaporire per mezz'ora.
● **3** Richiudete i pesci all'interno di 4 cartocci, ognuno con un rametto di rosmarino, qualche fettina di limone, un pizzico di semi di sesamo e del sale. Sistemate i cartocci su una placca e passateli nel forno caldo a 200° per 10-15 minuti.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + il riposo**
● **Cottura 10 minuti** ● **250 cal/porzione**





PASSIONE PER LA CUCINA E IL SERVIZIO INNOVATIVO DI SECONDCHEF.IT SI INCONTRANO NELLA SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE.

Un menu a colpi di scatole



Un corso di cucina con le scatole suona abbastanza insolito per i gourmand, ma c'è da ricredersi visto che proprio il box è un componente fondamentale del servizio innovativo offerto da SecondChef.it a chi adora cucinare pur non avendo tempo per fare la spesa. Perché con SecondChef.it basta scegliere sul sito tra le ricette proposte sempre nuove, per vedersi recapitare a casa tutti gli ingredienti, già preparati e nelle giuste quantità, per il menù desiderato! Un'idea davvero innovativa, come hanno potuto constatare giovedì 30 marzo gli allievi della Scuola di Cucina di Sale&Pepe quando, aprendo le scatole di SecondChef.it, hanno trovato, non senza sorpresa, tutti gli ingredienti perfettamente porzionati e la ricetta precisa per mettersi subito al lavoro ai fornelli. Guidati dai preziosi consigli degli Chef Matteo Scibilia e Eva Golia, gli allievi, suddivisi in 4 gruppi di 3 persone, hanno dato vita ad un divertente corso di cucina preparando un menù composto da melanzane ai semi di zucca e mousse di caprino, risotto con asparagi






e limone, scaloppine di vitello con carciofi e pecorino e farro con germogli, ceci e cannellini. Il corso di cucina con SecondChef.it è stato seguito in diretta sui social media con una intensa partecipazione attiva fatta di commenti e reazioni. Peccato che i nostri followers non abbiamo potuto assaggiare i buonissimi piatti preparati, i cui autori hanno ricevuto i complimenti dei presenti, compreso quelli di Giuseppe Plodari, AD di SecondChef.it, vero "supervisor" del corso.

Il tuo Secondo Chef in cucina!

Su SecondChef.it ogni settimana si può scegliere on-line fra 6 ricette esclusive ispirate alla stagionalità degli alimenti e alla cultura culinaria italiana, facili, divertenti e veloci da preparare. Basta indicare il numero di porzioni desiderate - per una cenetta a due, per la famiglia o con tanti amici- e arriverà settimanalmente a domicilio il box con tutto l'occorrente per la preparazione, la ricetta spiegata nei dettagli e la tabella nutrizionale.



Tanti vantaggi in cucina

Nessuno spreco, nessuna incertezza sulle quantità, zero perdita di tempo per la spesa. Tanti prodotti di qualità, selezionati fra le eccellenze del territorio, e la freschezza garantita perché tutto arriva direttamente dai produttori a casa. Si può rinnovare l'ordine di volta in volta, oppure attivare un abbonamento settimanale. Il box personalizzato arriverà nel giorno e nell'ora preferiti. Il servizio è attivo a Milano e hinterland, e nelle provincie di Como, Varese, Pavia, Lodi, Monza e Brianza, Lecco, Torino, Roma.










VIOLETTI
Hanno gusto delicato e scarso contenuto di fibra e sono diffusi in tutta Italia; ma i più pregiati sono quelli di Albenga dal bel colore viola intenso.

VERDI
Dal gusto deciso, sono tra i più comuni; il loro diametro è inferiore agli altri asparagi verdi ed è compreso tra 10 mm e 16 mm.

Asparagi di cottura in cottura

LESSATI, AL VAPORE, MA NON SOLO. MANTENGONO LA GIUSTA CROCCANTEZZA SE SCOTTATI APPENA SULLA GRIGLIA E SI ESIBISCONO ROSOLATI IN PADELLA IN UNA SINFONIA DI SAPORI

a cura di Monica Pilotto, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Sara Farina



BIANCHI
Teneri, poco fibrosi, dal gusto dolce-amarognolo, sono famosi quelli coltivati nelle regioni del Nord-Est, dove crescono al buio e sono ritenuti i più pregiati.

SELVATICI
Si caratterizzano per il gusto amarognolo, ma gradevole Chiamati anche asparagina, hanno turioni verde scuro con sfumature violacee, sono sottili e più fibrosi.

VERDI
Gusto e profumo delicati, sono diffusissimi in Piemonte, Lombardia ed Emilia.
Tra le eccellenze quelli di Altedo, tra Bologna e Ferrara: lunghi tra i 18 e 27 cm con diametro maggiore di 16 mm.

PANCAKE ALL'AVENA CON ASPARAGI BIANCHI GRIGLIATI E CAMEMBERT

PER 4 PERSONE
1 mazzo di asparagi bianchi - 300 ml di latte - 125 g di farina - 1 uovo - 30 g di burro - 1/2 bustina di lievito per torte salate - 2 cucchiai colmi di fiocchi fini di avena - 200 g di camembert - olio extravergine d'oliva - timo - sale - pepe

1 Pulite gli asparagi, eliminate la parte legnosa dei gambi e, con un pelapatate, asportate lo strato superficiale e filamentoso dei gambi, poi lavateli. In una ciotola sbattete l'uovo con 25 g di burro fuso, versate 250 ml di latte, aggiungete farina, lievito e fiocchi di avena; unite un pizzico di sale e lasciate riposare per 20 minuti.
2 Scaldate il burro rimasto in un padellino antiaderente e versatevi un mestolino di pastella alla volta, formando dei pancake di 10-12 cm di diametro; cuoceteli un paio di minuti per lato, poi teneteli in caldo man mano che cuocete gli altri. Nel frattempo, scottate gli asparagi su una griglia in ghisa ben calda, rigirandoli un paio di volte; toglieteli al dente, dopo 4-5 minuti, poi conditeli con un filo di olio, qualche fogliolina di timo, sale e pepe.
3 Tagliate il camembert in 8 spicchietti e metteteli nello stesso padellino in cui avete cotto i pancake con il latte rimasto; coprite con il coperchio e fate fondere parzialmente per un paio di minuti. Distribuite i pancake nei piatti, versate 2-3 cucchiai di fonduta e unite gli asparagi grigliati.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti + il riposo** ● **Cottura 30 minuti** ● **420 cal/porzione**





PADELLATA DI ASPARAGI, CIPOLLOTTI ED OVETTE DI QUAGLIA

PER 4 PERSONE
150 g di asparagina - 350 g di asparagi viola - 8 uova di quaglia - 8 cipollotti rossi - 1 mazzetto di finocchietto - 80 g di focaccia - 1 spicchio di aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Immergete le uova di quaglia in acqua in leggera ebollizione e cuocetele per 4 minuti; quindi scolatele e fatele raffreddare in una ciotola con acqua fredda. Intanto tagliate la focaccia a dadini e tostateli in una padella antiaderente con un filo di olio e una macinata di pepe. Strofinate un'altra padella, possibilmente di ferro, con uno spicchio di aglio e scaldatevi un filo di olio.
● **2** Lavate gli asparagi, eliminate la parte più coriacea e, con un pelapatate, asportate lo strato superficiale dei gambi; poi tagliateli per il lungo di sbieco. Mondate i cipollotti, tagliateli a metà e rosolateli in padella con olio e un pizzico di sale per 5 minuti; unite gli asparagi viola e cuocete per altri 3-4 minuti, poi aggiungete anche l'asparagina e proseguite la cottura per almeno altri 2 minuti.
● **3** Sgusciate le ovette di quaglia e tagliatele a metà; in un grande piatto da portata riunite gli asparagi, i cipolloti, le uova, le briciole di focaccia croccanti e insaporite con un generoso pizzico di finocchietto spezzettato. Regolate di sale e di pepe prima di portare in tavola.

FACILE ● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **315 cal/porzione**

In questa pagina: piatto in ceramica di Jars Céramistes, posate di Pintinox, piastrella di Bloomingville, tessuto in lino di Romo, piano dipinto a mano di Forme di Farina. Nella pagina accanto: piatto fondo di Jars Céramistes, piatto piano di Virginia Casa, bottiglia di Emma and Craft, tessuto di Romo. Indirizzi a pagina 6



TATIN DI ASPARAGI, PANCETTA AFFUMICATA E PINOLI

PER 4 PERSONE
1 mazzo di asparagi verdi - 1 rotolo di pasta sfoglia - 60 g di pancetta affumicata - 120 g di emmentaler - 60 g di pinoli - 1/2 cucchiaio di miele di castagno - 1 rametto di rosmarino - sale - pepe

● **1** Pulite gli asparagi, eliminando la parte terminale legnosa dei gambi, lavateli e asciugateli. Foderate una teglia rettangolare con un foglio di carta da forno e distribuite sul fondo il miele, un pizzico di sale e di pepe; aggiungete qualche strisciolina di pancetta, i pinoli e qualche ciuffetto di rosmarino; quindi sistemate gli asparagi, uno accanto all'altro, lasciando libero il bordo.
● **2** Distribuite sugli asparagi il resto della pancetta a striscioline, coprite con l'emmentaler grattugiato con la grattugia a fori grossi; srotolate la pasta sfoglia e adagiatela sugli asparagi, forellandola con una forchetta.
● **3** Cuocete nel forno già caldo a 180° per 15 minuti; poi, per evitare che cuocendo la pasta gonfi troppo, appoggiatevi un foglio di carta da forno e sopra una teglia come peso; cuocete per altri 10-12 minuti. Girate la tatin e, se fosse necessario, cuocetela ancora qualche minuto perché prenda un bel colore dorato.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 25 minuti ● 500 cal/porzione

FLAN DI ASPARAGI CON TUORLO MARINATO E ACCIUGHE

PER 6 PERSONE
1 mazzo di asparagi verdi - 3 uova - 6 tuorli - 250 g di yogurt greco - 100 g di ricotta - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 mazzetto di origano fresco - 4 filetti di acciuga sott'olio - burro per lo stampo - olio extravergine d'oliva - 300 g di zucchero semolato - pepe - 300 g di sale + quello per la preparazione

● **1** Mescolate lo zucchero con 300 g di sale fino e versatene metà in una ciotola di 15-20 cm di diametro; sistemate delicatamente i tuorli in 6 fossette create sulla superficie e coprite, altrettanto delicatamente, con la restante miscela. Lasciate riposare al fresco per 3 ore: durante questo tempo i tuorli subiranno una parziale disidratazione, diventando più sodi. Intanto eliminate la parte legnosa degli asparagi, asportate con un pelapatate lo strato superficiale e filamentoso dei gambi, lavateli, tenetene da parte 4 e lessate i restanti in acqua bollente salata per circa 8 minuti.
● **2** Scaldate il forno a 160°. Frullate gli asparagi e, in una ciotola, amalgamateli allo yogurt greco; unite le uova, il parmigiano, la ricotta setacciata e un pizzico di sale e di pepe. Mescolate e versate il composto in uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro, con il fondo foderato con carta da forno e il bordo ben imburrato. Cuocete in forno per 40 minuti.
● **3** Sgocciolate le acciughe e tritatele con qualche ciuffetto di origano, poi stemperate il trito in un paio di cucciai di olio. Estraete con attenzione i tuorli dalla marinatura nel sale e zucchero (nel frattempo si saranno induriti) e sciacquateli sotto un filo di acqua a temperatura ambiente. Tagliate il flan in 6 porzioni, distribuitele nei piatti e completate con un tuorlo e un po' di trito di acciughe. Guarnite con qualche nastro di asparago ricavato con un pelapatate da quelli tenuti da parte.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + il riposo ● Cottura 50 minuti ● 470 cal/porzione

In questa pagina: tagliere in caramica smaltata di Lene Bjerre, coltello di Pintinox, tovagliolo in lino di Madame Gioia Home. Nella pagina a destra: piatto in ceramica smaltata di Virginia Casa, bicchiere di Lene Bjerre, piatto in ceramica color avorio di KH Wurtz, forchetta di Pinitinox. Indirizzi a pagina 6



PINZIMONIO DI ASPARAGI AL VAPORE CON TRE SALSE

PER 4 PERSONE
1 mazzo di asparagi verdi - 50 g di semi di sesamo tostati - 40 g di concentrato di pomodoro - 1 mazzetto di coriandolo fresco - 150 g di yogurt greco - 50 g di nocciole - 1/2 spicchio di aglio - 1 mazzetto di erba cipollina - 1 limone non trattato - 2 tuorli - 150 g di burro chiarificato - 15 ml di aceto bianco - 10 ml di vino bianco - 1 ciuffo di dragoncello - 1 piccolo scalogno - olio extravergine d'oliva - peperoncino - sale - pepe

● **1** Sbucciate lo scalogno, tritatelo e cuocetelo in una casseruolina con vino, aceto, un pizzico di dragoncello tritato, una presa di sale, pepe e 2 cucchiai di acqua; fate restringere finché il liquido si sarà ridotto a un terzo. Lasciate raffreddare e filtrate. Sciogliete il burro a fiamma dolce, poi sbattete i tuorli con le fruste elettriche e incorporate l'infusione a filo; quando il composto sarà spumoso, trasferitelo a bagnomaria e incorporate il burro fuso a filo, continuando a montare finché avrete ottenuto una salsa della consistenza simile a uno zabaione. Regolate di sale, pepate e aggiungete un'altra manciatina di dragoncello tritato.
● **2** Nel bicchiere del frullatore a immersione riunite il sesamo, il concentrato di pomodoro, una manciatina di foglioline di coriandolo, 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale e di peperoncino e frullate, aggiungendo acqua sufficiente a ottenere una salsa non troppo fluida.
● **3** Tritate le nocciole e tostatele qualche istante in un padellino senza aggiunta di grassi; lavorate lo yogurt greco con 2 cucchiai di olio, poca acqua e l'aglio spremuto, incorporate anche le nocciole, la scorza di limone tritata e un paio di fili di erba cipollina tagliuzzata. Eliminate la parte terminale legnosa dei gambi degli asparagi e con un pelapatate asportatene lo strato superficiale, lavateli e cuoceteli al vapore per 5-6 minuti. Serviteli tiepidi o freddi accompagnati con le tre salsine.

MEDIA ● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **500 cal/porzione**

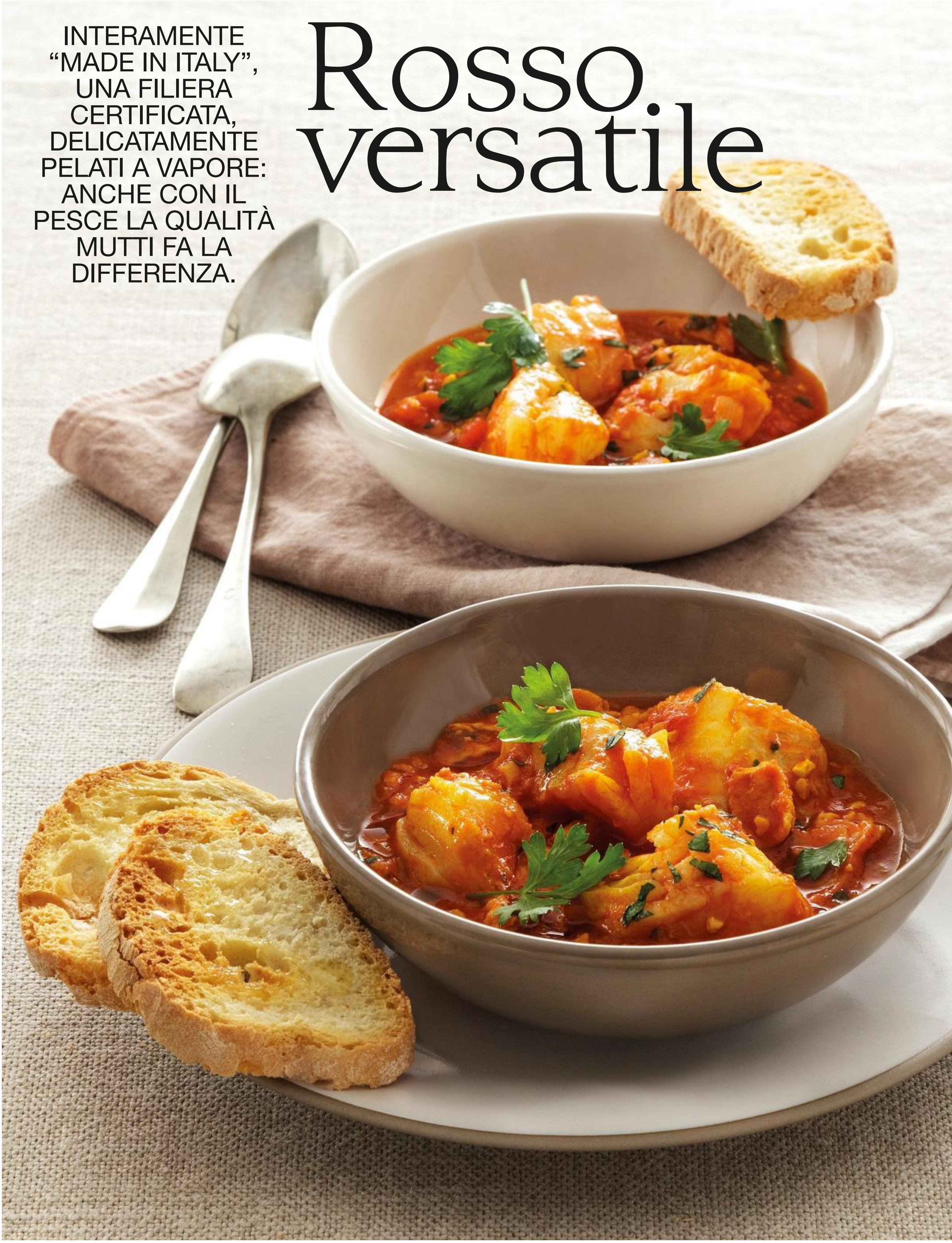


Piatto piano KH Wurtz, ciotoline in porcellana Nuova Triade, piattino verde acqua Jars Céramistes, tessuto in lino Romo, tovagliolo e fondo dipinto a mano Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6


Genuina freschezza
100% Latte Alto Adige/Südtirol

Rosso versatile

INTERAMENTE "MADE IN ITALY", UNA FILIERA CERTIFICATA, DELICATAMENTE PELATI A VAPORE: ANCHE CON IL PESCE LA QUALITÀ MUTTI FA LA DIFFERENZA.





Chiunque si eserciti nell'arte gastronomica, semplice o sofisticata, sa quanto sia importante la scelta dei pelati. È uno dei fondamentali della cucina italiana, non si può sbagliare la sua scelta. Se poi si vogliono utilizzare i pelati per creare nuovi piatti o per esaltare anche piatti tradizionali a base di pesce, non c'è che una scelta: Mutti.

Buoni, certificati, italiani

Perché? La risposta è nell'evidenza storica di una azienda che da sempre si è occupata di un solo prodotto, sviluppando una specializzazione che non ha eguali nel mercato. Il pomodoro è coltivato interamente in Italia da agricoltori anch'essi specializzati con i quali Mutti ha da tempo un consolidato rapporto di collaborazione. In particolare i pelati provengono dal Sud Italia dopo aver assorbito tutto il sole necessario alla maturazione da cui deriva la loro dolcezza particolare. Tutta la filiera è controllata e garantita in ogni fase, compresa la raccolta. Da questo momento non trascorrono più di 24 ore che i pomodori arrivano in azienda, dove vengono delicatamente scottati e pelati a vapore conservando così tutta la loro freschezza e integrità.

I sensi scelgono Mutti

Chiunque può verificare come la passione di Mutti per l'oro rosso produca una qualità ineguagliabile. Basta aprire una confezione di pelati Mutti per fare una esperienza sensoriale che non lascerà dubbi di sorta. Il primo impatto è con il colore rosso naturale e il profumo di pomodoro fresco. Dopo la vista e l'olfatto, è la volta del tatto: la polpa integra e la salsa densa in cui sono immersi conferiscono ai pelati una doppia consistenza che li rende versatili in tutte le preparazioni. Interi sono perfetti per focacce o torte rustiche, tagliati a pezzi sono ottimi per preparazioni a freddo o con il pesce, schiacciati insieme alla crema di pomodoro sono l'ideale nei piatti della cucina mediterranea: dalle pizze ai più classici condimenti per la pasta, dai sughi a lunga cottura a base di carne, fino ai condimenti più freschi a base di verdure.

Il pelato degli intenditori

Naturalmente, una volta assaggiato, tutti apprezzeranno i pelati Mutti. In modo particolare i consumatori che sanno usare il pomodoro in cucina e hanno voglia di sperimentare e di dare un valore aggiunto ai loro piatti. Con i pelati Mutti intenditori e appassionati di cucina hanno la possibilità di impiegare tutto l'anno un ingrediente superiore con il quale esprimere la loro creatività.

STOCCAFISSO ALLE MANDORLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

• 600 g di stoccafisso già pronto per la cottura • una fetta di 50 g di prosciutto crudo • 400 g di pelati Mutti • 1 cipolla • 3 spicchi d'aglio • 2 bustine di zafferano • 10 mandorle spellate e tritate • 2 cucchiai di prezzemolo tritato • 1/2 bicchiere di vino bianco secco • 2 cucchiai di brandy • 4 fette di pane casereccio • olio extravergine di oliva • sale e pepe

1. Tritate la cipolla e uno spicchio d'aglio e fateli appassire in una casseruola con un filo di olio per 2 minuti. Unite il prosciutto a listarelle e i pelati tagliuzzati. Irrorate il tutto con vino e brandy e proseguite la cottura per 10 minuti.
2. Versate lo zafferano diluito in 2 dl di acqua calda e le mandorle. Private lo stoccafisso di eventuali lische rimaste attaccate e tagliatelo a pezzetti. Uniteli all'intingolo nella casseruola, portate il tutto a ebollizione e cuocete per 10 minuti, mescolando spesso. Regolate di sale e pepe e spolverizzate con il prezzemolo tritato. Mescolate e togliete dal fuoco.
3. Spellate gli spicchi d'aglio rimasti, tagliateli a metà e strofinateli sulle fette di pane tostate e ancora calde. Salatele leggermente e irroratele con un filo di olio. Servite subito i crostoni caldi con lo stoccafisso.



I liquori di Argalà

GIOVANI, COMPETENTI, ENTUSIASTI, ENRICO E PIERO, NEL LORO MICROLIQUORIFICIO, PRODUCONO DISTILLATI NATURALI CON LE ERBE DELLE VALLI OCCITANE. RIELABORATI PER NOI IN 4 COCKTAIL DI CARATTERE

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, cocktail di Bledar Ndoci

Il nome, Argalà, racchiude una promessa: in dialetto occitano vuol dire soddisfatto, in pace con se stesso, come dopo un buon bicchiere di pastis bevuto con gli amici. E i liquori artigianali di Enrico e Piero, quello che promettono lo mantengono. Realizzati nel piccolo liquorificio di Boves, fuori Cuneo, racchiudono le tradizioni delle valli occitane ma anche la storia dei due giovani imprenditori, cresciuti insieme nella vicina Roccavione. Dal rito dell'aperitivo con il pastis, che qui, ai piedi delle Alpi Marittime, è radicato come nella sua terra d'origine, la Francia; ai primi esperimenti di Enrico e Piero con distillati casalinghi, testati da amici e parenti; fino all'apertura ufficiale dell'attività, nel 2011. Il pastis è stato il primo liquore prodotto, con una fisionomia originale dove il gusto marcato di anice è attenuato per far risaltare la liquirizia e altre erbe. Oggi si sono aggiunte altre tre bottiglie: il gin al genepy, un classico rivisitato in chiave alpina (il genepy è un'erba di montagna); il bitter, con le note amaricanti della genzianella; e il liquore alle mele. Tutti su ricette dei due soci, solo con ingredienti naturali (piante, erbe, fiori) di aziende biologiche del territorio, spezie e zucchero delle Filippine equosolidali. Artigianale la lavorazione, che dalla macerazione in alcol passa alla distillazione in alambicco e alla decantazione. Liquori con una fisionomia particolare, da degustare da al naturale o in cocktail.



Argentera
pag. 49

Negroni alpino
pag.49

Nice
pag. 50





ETICHETTE
Tre dei quattro liquori prodotti dal liquorificio Argalà: pastis, gin al genepy alpino e bitter. Per ciascuno vengono realizzate circa 6.000 bottiglie all'anno.

Courenta
pag. 50





LAVORAZIONE ARTIGIANALE
Enrico Giordana e Piero Nuvoloni-Bonnet (sopra) pesano e selezionano le materie prime (erbe, fiori, spezie) per i loro liquori. I due soci hanno fondato nel 2011 il microliquorificio artigianale Argalà, che oggi ha sede a Boves, vicino a Cuneo. I liquori prodotti si possono acquistare direttamente in loco o sul web (spiritacademy.it); si trovano anche in bar, enoteche e ristoranti in giro per l'Italia (il distributore è Velier, velier.it). Il liquorificio Argalà è aperto per degustazioni e visite guidate, su prenotazione (info@argalart.com).





MIXOLOGY
Enrico e Piero hanno incaricato Bledar Ndoci di preparare i cocktail del nostro servizio. Il barman collabora da tempo con il liquorificio Argalà, di cui ha messo a punto la drinklist. Classe 1990, Bledar è cresciuto professionalmente negli ambienti milanesi, dove ha lavorato tra l'altro al BackDoor43: un locale molto noto e particolare che può accogliere solo 2 persone alla volta, su prenotazione. Recentemente ha aperto il suo locale, Idyllium, all'interno di Palazzo Piccolomini a Pienza, nel senese.






LA MAGIA Vintage
PER LA TUA CUCINA
119
98
63
346
CARABINIERI
TRADITION
19
Vintage
65
MEETS INNOVATION
sambonet
www.sambonet.it









NEGRONI ALPINO

INGREDIENTI PER 1 PERSONA
30 ml di bitter Argalà - 30 ml di vermouth rosso - 15 ml di gin al genepy Argalà - scorza d'arancia
per servire: tumbler basso

● **1** Versate alcuni cubetti di ghiaccio nel tumbler.
● **2** Versate prima il gin, poi il bitter e il vermouth, misurandoli con il dosatore. Mescolate con uno spoon (cucchiaio da cocktail) per alleggerire le note alcoliche dei 3 ingredienti.
● **3** Spremete nel drink gli oli essenziali della scorza d'arancia e servite.
È un Negroni più amaro con note erbacee interessanti.

ARGENTERA

INGREDIENTI PER 1 PERSONA
5 ml di gin al genepy Argalà - 15 ml di mezcal (estratto dall'agave) - 30 ml di succo di lime - 15 ml di miele
per guarnire: un rametto di genepy
per servire: coppa Asti

● **1** Raffreddate la coppa con alcuni cubetti di ghiaccio. Versate nel dosatore e poi nel mixing glass il succo di lime; scioglietevi il miele per bilanciare l'acidità.
● **2** Versate il mezcal, che darà una nota di torba, e infine il gin al genepy, dalle note fresche ed erbacee.
● **3** Aggiungete il ghiaccio, bloccate gli ingredienti con uno strainer e miscelate con la tecnica del throwing: mettete all'altezza della spalla il mixing glass pieno e uno vuoto, iniziate a versare il drink da uno all'altro, abbassando man mano il secondo, in modo che si crei una cascata. Riversate nel primo mixing glass e ricominciate (in media 5 passaggi). Trasferite il cocktail nella coppa raffreddata e guarnite con un rametto di genepy.
Drink fresco che si può bere sia all'aperitivo sia dopo cena.



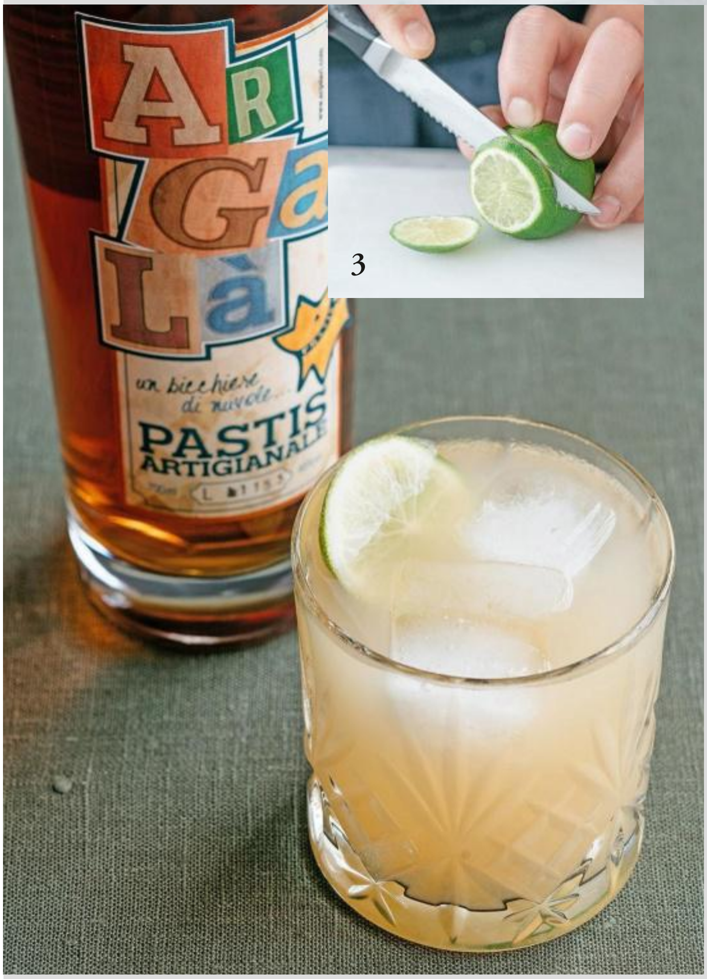












NICE

INGREDIENTI PER 1 PERSONA
30 ml di pastis artigianale Argalà - 30 ml di succo di lime - 15 ml di zucchero liquido - 45 ml di acqua
per servire: tumbler basso
per guarnire: una rondella di lime

● **1** Raffreddate il tumbler con alcuni cubetti di ghiaccio, poi rimuoveteli.
● **2** Versate il succo di lime, poi lo zucchero liquido e fatelo sciogliere. Rimettete il ghiaccio nel bicchiere, versate il pastis e allungate con l'acqua. Mescolate con lo spoon (cucchiaio lungo da cocktali).
● **3** Guarnite con una rondella di lime e servite.
Drink fresco che ricorda un pastis tradizionale ma molto più fresco (lime) e decisamente più morbido (zucchero). Da bere con gli amici a qualsiasi ora.

CUORENTA

INGREDIENTI PER 1 PERSONA
60 ml di bitter Argalà - 15 ml di gin al genepy Argalà - 2 dash (quasi 4 ml) di pastis
per guarnire: scorza di limone
per servire: coppa Martini

● **1** Raffreddate la coppa con alcuni cubetti di ghiaccio che poi toglierete. Versate nel dosatore il bitter e poi trasferitelo nella parte più piccola di un boston (shaker); proseguite allo stesso modo con il genepy. Unite il pastis e riempite il boston di ghiaccio. Chiudete e shakerate energicamente per 10 secondi.
● **2** Versate il drink nella coppa filtrando con uno strainer.
● **3** Spruzzate nel drink gli oli essenziali della scorza di limone. Guarnite con la scorza annodata e servite.
Drink ottimo come aperitivo per la presenza del bitter.











DuchessaLia®
Santo Stefano Belbo
DuchessaLia®
Santo Stefano Belbo
Barbaresco
D.O.C.G.
2013
Dalla grande tradizione vinicola italiana, nascono vini che esprimono gusti e profumi del passato, emozioni di una terra unica e sempre generosa
Prodotto in Italia
www.duchessalia.it
Nobili Vini del Piemonte®
sinergia

Aceto che carattere

DI VINO O BALSAMICO, DI RISO O DI MELE, È UN RAFFINATO CONCENTRATO DI GUSTO PERFETTO A TUTTO PASTO

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio



Qualcuno lo ha definito "svegliapalato"e in effetti il carattere dell'aceto è squillante, vivace, con tutta una serie di note più o meno acute e sempre riconoscibili. Condimento classico nell'unione perfetta con olio e sale, è anche impareggiabile conservante e aromatizzante, prezioso per marinare i cibi più diversi. Campione dell'acido, che con il dolce, l'aspro e il salato è uno dei quattro sapori fondamentali, l'aceto è un capolavoro della natura. C'è da credere che la sua "scoperta" antichissima - lo conoscevano gli antichi Egizi e si trova menzionato nella Bibbia - sia stata del tutto casuale, grazie a una brocca di vino dimenticata all'aria aperta. Già al tempo degli antichi Romani sulla tavola non mancava l'acetabulum, l'apposita coppa pronta perché i convitati vi immergessero pezzetti di pane, mentre nelle cucine si preparavano aceti aromatizzati con pepe, miele, fichi e le spezie più diverse.



Ma come avviene la trasformazione del vino in aceto? Responsabile del processo di ossidazione dell'alcol etilico, che diventa acido acetico per azione biochimica, è un microrganismo vegetale, il Miycoderma Aceti. Lo stesso accade anche nel caso della fermentazione di ogni prodotto capace di fornire un liquido alcolico. E infatti, se quello di vino è l'aceto per eccellenza, esistono anche quelli di mele, di pere, di malto, di canna, di birra, di mais, di riso...

> segue a pag. 54

Caraffe Corrado Corradi, tovaglia Fazzini. Indirizzi a pagina 6



Tovaglia Fazzini, piastrella Marazzi, tovagliolo La Rinascente. Nella'altra pagina, tovaglia e piatto La Rinascente, coltello Sambonet, bicchiere Serax. Indirizzi a pagina 6

CONFIT AGRO DOLCE DI CIPOLLINE ALL'ACETO BALSAMICO

PER 3 VASI DA 2 DL
1 kg di cipolline borettane pelate - 80 g di miele millefiori - 60 g di zucchero - 4 spicchi di aglio - 1,5 dl di vino bianco secco - 1 dl di aceto di Xeres - 2 cucchiai di aceto balsamico - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** In una grande padella antiaderente, scaldate 2 cucchiai d'olio, unite gli spicchi di aglio tagliati a metà e, appena cominciano a sfrigolare, aggiungete le cipolline, salate, pepate, spolverizzate con lo zucchero e mescolate.
● **2** Continuate la cottura a fuoco moderato per circa 5 minuti, mescolando spesso, fino a quando le cipolline saranno uniformemente dorate. Versate il vino, l'aceto di Xeres e il miele, portate a ebollizione e fate cuocere per 20 minuti, in modo che il liquido si riduca diventando sciropposo e le cipolline siano glassate, quindi unite l'aceto balsamico, fate riprendere il bollore e togliete dal fuoco.
● **2** Potete fare raffreddare il confit e servirlo, se piace, con pane integrale imburrato. Oppure, potete trasferirlo in vasetti a chiusura ermetica sterilizzati in forno a 100°; si conserva in frigorifero per circa 1 mese.

FACILISSIMA
● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **440 cal/vasetto**

> segue da pag. 53

Stuzzicanti conserve

Nel corso del tempo, l'aceto si è accoppiato all'olio nella doppia ampolla che li porge con eleganza al gesto di condire… E intanto si raccomandava ai buongustai per "la sua capacità di accentuare la qualità delle cose". Per esempio, basta metterne un po' sul melone o sulle fragole ed eccoli accendersi… È perfetto per trasformare in delizie stuzzicanti le conserve di capperi, cetriolini, cipolline, peperoni. Interessante è che, mentre il cetriolo fresco è di digeribiltà difficile, sott'aceto diventa un aiuto per lo stomaco.

> segue a pag. 57



POLPO MARINATO CON PEPERONI ARROSTITI

PER 4 PERSONE
1 polpo da 2 kg - 6 spicchi di aglio - 1 mazzetto di timo - 2 dl di aceto di vino rosso non forte - 2 peperoni rossi - 1 dl di vino rosso - 1 cucchiaio di aceto balsamico - 1 cucchiaino di zucchero - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Pulite il polpo eliminando gli intestini, gli occhi e il becco. Mettelo in una casseruola con 5 dl di acqua fredda, portate a bollore e cuocetelo per 1 ora e 30 minuti, quindi fatelo raffreddare nella sua acqua. Staccate i tentacoli, tagliate a quarti la "testa" e disponete i pezzi in un vaso di vetro sterilizzato alternandoli con rametti di timo, grani di pepe e gli spicchi di aglio sbucciati e tagliati a metà.
● **2** Emulsionate l'aceto di vino con 2 dl d'olio e un pizzico di sale, versate la vinaigrette ottenuta nel vasetto, ricoprendo completamente il polpo, chiudete ermeticamente e lasciate riposare per 4-5 giorni in frigorifero.
● **3** Lavate i peperoni, tagliateli in falde, eliminate i semi e le parti bianche, poi arrostiteli in forno a 200° per 15-20 minuti. Intanto, in una casseruola mescolate il vino, l'aceto balsamico e lo zucchero, portate a ebollizione e fate ridurre fino ottenere uno "sciroppo"; togliete dal fuoco, aggiungete 2 cucchiai d'olio e mescolate. Servite il polpo a temperatura ambiente con le falde di peperone, qualche rametto di timo, la vinaigrette della conserva e la riduzione di vino e aceto.

FACILE ● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 1 ora e 45 minuti** ● **340 cal/porzione**



CHIPS DI BARBABIETOLE ALL’ACETO

PER 4 PERSONE
6 barbabietole crude (2 rosse, 2 gialle e 2 rosa) - 5 dl di aceto di riso - 3 rametti di rosmarino - olio di semi di arachide per friggere - fior di sale

● **1** Lavate accuratamente le barbabietole e affettatele allo spessore di 2-3 mm. Scottatele 1 minuto nell’aceto bollente (prima quelle gialle e rosa e poi quelle rosse), scolatele e lasciatele asciugare su un canovaccio da cucina.
● **2** In una padella, scaldate l’olio con il rosmarino a ciuffetti, quando quest’ultimo comincia a friggere toglietelo e tenetelo da parte. Mettete nella padella le fette di barbabietola, poche alla volta; appena cominciano a dorare scolatele su un foglio di carta da cucina.
● **3** Disponete le chips su una placca ricoperta di carta da forno e fate seccare a 100° per 20 minuti, fino a quando sono asciutte e croccanti. Servitele cosparse di fior di sale e qualche ciuffetto di rosmarino fritto tenuto da parte.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **290 cal/porzione**

Tovaglia e ciotola bianca La Rinascente, ciotola grande Muji, tovagliolo Serax. Nell’altra pagina, tovaglia e piatto La Rinascente. Indirizzi a pagina 6



COSTINE DI MANZO GLASSATE

PER 4 PERSONE
1 kg di costine di vitello - 1 l di brodo di carne - 2,5 dl di aceto di vino rosso - 1 lime - 20 patatine novelle - 1 mazzetto di menta - olio extravergine d'oliva - burro - sale - pepe

● **1** Separate le singole costine, salatele, pepatele e ungetele con un filo d'olio. Mettetele tutte su un foglio di carta da forno, chiudete quest'ultimo a cartoccio e passatele in forno a 80°- 90° per 2 ore.
● **2** Versate in una casseruola l'aceto, il brodo e il succo del lime, portate a ebollizione e lasciate sobbollire fino a quando la salsa si riduce a circa 3-4 cucchiai, assumendo una consistenza sciropposa. Trasferite le costine in una teglia e spennellatele con parte della riduzione, infornate a 180° per 15 minuti, spennellandole più volte con la riduzione rimasta.
● **3** Intanto, lessate le patatine per 5 minuti in acqua bollente, poi scolatele e tagliatele a metà. Saltatele in padella con 2 cucchiai d'olio e una noce di burro, salatele e, quando sono ben dorate, unite 1 cucchiaio di foglie di menta tritate grossolanamente. Servite le costine calde con le patatine e decorate, se vi piace, con qualche fogliolina di menta fresca.

FACILE
● **Preparazione 2 ore e 20 minuti**
● **Cottura 15 minuti** ● **600 cal/porzione**

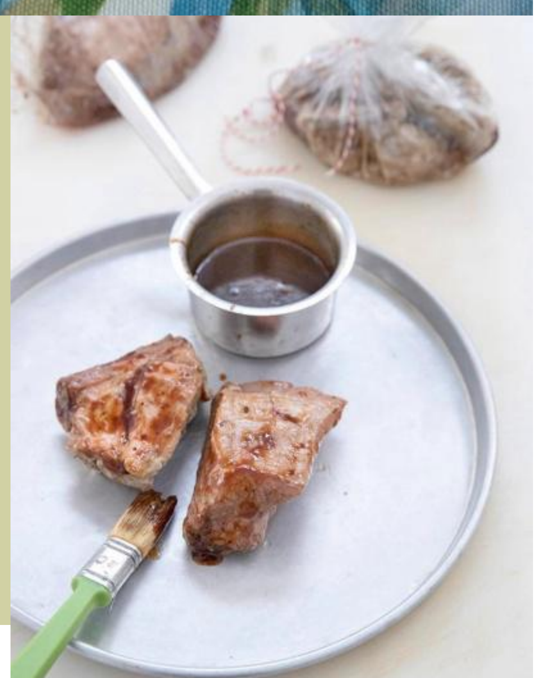


> segue da pag. 54

Bianco, rosso e... balsamico

In cucina non può mancare quello di vino, sia rosso che bianco; più robusto, il primo è adatto a carni rosse e selvaggina, ma anche, quando non sia troppo acido, a piatti di mare come il nostro polpo marinato; più delicato, il secondo è perfetto sulle verdure cotte, con il pesce e le carni bianche arrosto. Tra i gioielli del made in Italy c'è quello balsamico, prodotto solo in provincia di Modena e Reggio Emilia. Un vero e proprio elisir denso e cremoso, poco acido, morbido e vellutato, di colore scuro brillante.

> segue a pag. 60





Parco di Torre Guaceto, Brindisi
Gianfranco presidente della Comunità degli olivi secolari di Puglia
Il gusto dell'Impresa
alce nero
Oggi siamo più di mille agricoltori biologici
CECI
FAGIOLI BORLOTTI
Nuova immagine!
Scopri tutti i prodotti su alcenero.com
Alce Nero. Agricoltori biologici dal 1978

PICCALILLI

PER 3 VASI DA 3 DL
1 kg di ortaggi misti (cavolfiore, carote, cetrioli, sedano, scalogni e ravanelli) - 1 cucchiaio di zucchero - 50 g di senape in polvere - 50 g di farina 00 - 2 cucchiai di curcuma in polvere - 1 cucchiaio di senape all'antica - 1 cucchiaino di zenzero in polvere - 1 grattata di noce moscata - 5 dl di aceto di mele - 5 dl di aceto di vino bianco per conserve - 2 cucchiai di sale - 1/2 cucchiaino di pepe

● **1** Lavate e mondate gli ortaggi, tagliateli a pezzetti di circa 1 cm, trasferiteli in una ciotola e mescolateli con il sale, coprite con la pellicola per alimenti e lasciate macerare in frigo, per 12 ore.
● **2** Portate a ebollizione l'aceto di vino con lo zucchero e sbollentate per 1 minuto le verdure ben scolate (conservate l'acqua di vegetazione). In una ciotola mescolate la curcuma, lo zenzero, la farina, la senape in polvere, il pepe e la noce moscata, aggiungete 1 dl di aceto di mele e lavorate con la spatola fino a ottenere una pasta liscia; trasferitela in una casseruola, versatevi l'aceto di mele rimasto e 1 dl di acqua delle verdure e mescolate fino ad ottenere una salsa fluida.
● **3** Trasferite il composto in una casseruola, portate a bollore e fate sobbollire per 5 minuti, mescolando continuamente, in modo che si addensi, quindi unite le verdure e proseguite la cottura 2-3 minuti. Togliete dal fuoco, aggiungete la senape, mescolate e trasferite nei vasi di vetro a chiusura ermetica ben sterilizzati (si conserva per circa 3 mesi). Potete servire i piccalilli con piccole salsicce cotte in padella con il rosmarino.

FACILE ● Preparazione 15 minuti + marinatura ● Cottura 10 minuti ● 250 cal/vasetto



Tovaglia Fazzini, barattolo Bormioli Rocco. Indirizzi a pagina 6



FOTO PAOLO TERZI

UN VERO GIOIELLO SECONDO TRADIZIONE

Modenese doc, Massimo Bottura, patron dell'Osteria Francescana, è una garanzia in fatto di aceto balsamico.

Come è tradizione a Modena, anche lei ha un'acetaia di famiglia?
Ho una batteria per l'aceto balsamico tradizionale che si trova all'interno della Consorteria di Spilamberto. Nel 2015 ha vinto la medaglia d'oro al Palio del Balsamico Tradizionale. Inoltre curo una linea che si chiama Villa Manodori.

Per quali piatti prevede l'uso di questo nettare?
Il più iconico è il Croccantino di Foie Gras con mandorle di Noto, nocciole del Piemonte e cuore di aceto balsamico tradizionale. Un altro è il maialino di cinta senese laccato con balsamico.

Come si riconosce e come si usa un grande aceto balamico?
Deve avere un ottimo bilanciamento fra la dolcezza e l'acidità; inoltre deve essere complesso. Dà il meglio di sé usato a crudo. In alcuni casi lo aggiungo in finitura ai fondi, però sempre a fuoco spento.

ANTICA SCAPECE

PER 4 PERSONE
500 g di sardine - 50 g di farina 00 - 2 melanzane striate - 4 spicchi d'aglio - 2 dl di aceto di vino bianco - 3 rametti di menta - olio extravergine d'oliva - olio di semi di arachide per friggere - sale aromatizzato alle erbe (rosmarino, origano, timo)

● **1** Eviscerate e spinate le sardine, lavatele, asciugatele con la carta da cucina e infarinatele leggermente. Affettate le melanzane senza sbucciarle. Friggete le sardine e le melanzane in abbondante olio di semi, scolatele e deponetele sulla carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso.
● **2** In una terrina, disponete uno strato di melanzane, condite con sale alle erbe e foglie di menta, sovrapponete uno strato di sardine, condite e proseguite fino ad esaurimento degli ingredienti.
● **3** Portate ad ebollizione l'aceto con 1 dl di acqua e gli spicchi d'aglio vestiti, lasciate cuocere per 5 minuti, aggiungete 2-3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva e versate nella terrina. Lasciate insaporire la scapece 1 giorno prima di servire.

FACILE ● **Preparazione 35 minuti + riposo** ● **Cottura 10 minuti** ● **300 cal/porzione**



Tovagliolo Linum, tagliere Asa Selection. Indirizzi a pagina 6



> segue da pag. 57

L'aceto balsamico è protetto dal marchio Dop, quando è più vecchio e pregiato, e Igp (più giovane e vivace). Perfetto a tutto pasto, è da provare assolutamente sul Parmigiano a scaglie. Prediletto dalle cucine orientali, l'aceto di riso ha gusto delicato e si presta a molte ricette, soprattutto quelle agrodolci. Tre i tipi in commercio: quello classico, è piuttosto deciso e acidulo, quello di riso nero è leggermente amaro, quello di riso rosso ha gusto agrodolce. Infine, l'aceto di mele, ottenuto dalla fermentazione del sidro; un delicato jolly di qualità che si esalta nelle conserve e sulle insalate.


HOME MADE WITH LOVE
In Tescoma siamo fan del "fatto in casa" con ingredienti freschi e genuini. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un buon piatto con le tue mani? Apri la dispensa e lascia spazio alla creatività: agli utensili pensiamo noi! Nel nostro assortimento di oltre 2.500 prodotti troverai un'infinità di accessori per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo gli ingredienti giusti per le tue ricette.
padelle AMBER
tescoma
SHOP
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546
la passione in cucina.



Pungente aglio

I SUOI BULBI POSSONO ESSERE DI DIVERSO COLORE: BIANCO, ROSA, ROSSO E PERFINO NERO. VI SONO POI LE VARIETÀ SPONTANEE DI CUI SI UTILIZZANO LE FOGLIE

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, stylng Laura Cereda







L'AGLIO SECCO

- **1** Aglio bianco. Il più diffuso è quello piacentino (Igp); ha gusto intenso e si conserva anche per un anno.
- **2** Aglio rosa. Le varietà più note: aglio rosa di Nicastro, dell'Uffitta e il francese "De Lautrec". Ha profumo e gusto delicati.
- **3** Aglio rosso. Le varietà più note: aglio rosso di Trapani e di Sulmona. Ha colore acceso e gusto molto intenso per l'elevato contenuto in allicina

L'AGLIO FRESCO

È reperibile sui mercati o in natura da giugno ad agosto

- **1** Aglio bianco fresco. Ha gusto meno piccante ed è più digeribile di quello secco.
- **2** Aglio orsino. Cresce spontaneo nei boschi; in cucina si usano soprattutto le foglie, dal pungente gusto di aglio, più accentuato nel periodo della fioritura.
- **3** Aglio da taglio. Ha steli piatti e sottili dal tenue sapore agliaceo.













PRIMA DELL'USO

- **1** Separate gli spicchi del bulbo; con la parte piatta della lama di un coltello schiacciateli leggermente, "svestiteli" della buccia.
- **2** Incidete ogni spicchio al centro ed estraete il germoglio verde.
- **3** Per l'aglio orsino, dopo aver lavato bene le foglie, radunatele a mazzetto e tagliatele a fettucce. Per l'aglio da taglio, dagli steli più sottili, potrete utilizzare anche forbici da cucina.





COSTOLETTINE DI AGNELLO ALL'AGLIO E MENTA

● **1** Avvolgete una testa d'aglio rosa in un foglio di alluminio e passatela in forno a 180° per circa 20 minuti, schiacciatela, ricavate la polpa e passatela al mixer con la polpa di 2 pomodori, qualche foglia di menta, un filo di olio, sale e pepe.

● **2** Ungete leggermente di olio le costolettine e cuocetele su una griglia calda. Sistematele su un piatto, stendetevi sopra un velo di salsa all'aglio e lasciatele insaporire per qualche minuto prima di servirle con il resto della salsa a parte e insalatina verde.

RISOTTO ALLL'AGLIO ORSINO E MANDORLE

● **1** Tagliuzzate una decina di foglie di aglio orsino e fatele soffriggere in un tegame con una grossa noce di burro; unite 300 g di riso e fate insaporire il tutto, bagnate con un bicchiere di brodo vegetale bollente, mescolate e continuate la cottura unendo man mano altro brodo.

● **2** Passate al mixer altre 4-5 foglie di aglio orsino con 30 g di filetti di mandorle, una manciata di pecorino grattugiato, un filo di olio e brodo quanto basta per ottenere una crema. Prima di togliere il risotto dal fuoco mescolatevi la crema preparata.









VERDURINE CON SALSA AIOLI

● **1** Lavate, pulite e cuocete a vapore 4 zucchine, 4 carotine, 4 cipollotti novelli, 4 piccole rape (o 8 ravanelli). Sbucciate 5 spicchi di aglio e metteteli in un pentolino, copriteli di latte e cuoceteli finché sono teneri; scolateli dal latte rimasto, trasferiteli in una ciotola e schiacciateli con una forchetta.

● **2** Aggiungete 4 cucchiai di maionese, un cucchiaino di succo di limone, regolate di sale, pepate e lavorate il tutto fino a ottenere una salsa omogenea; servitela con le verdure calde.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

L'AGLIO NERO

Dall'Oriente la giusta soluzione per chi non ama il gusto pungente dell'aglio ma non vuole rinunciare alle sue virtù. Non si tratta di una insolita varietà di aglio, ma di un prodotto "inventato" in Corea più di una decina di anni fa e in vendita attualmente anche da noi nelle erboristerie e sui siti internet. Per ottenerlo si fanno fermentare i bulbi di aglio bianco fresco in un ambiente a umidità controllata, quindi si lasciano ossidare per molti giorni durante i quali gli spicchi si anneriscono e si ammorbidiscono, assumendo un gusto delicato che ricorda vagamente la liquirizia. Si può utilizzare per aggiungere una nota speciale a una vinaigrette o a un soffritto per condire paste o risotti.



NEL PROSSIMO NUMERO: TENERI GERMOGLI



Nella foto di apertura Bilancia e fondo lino decorato a mano Colombini manufatti. Qui sopra piatti e ciotole Zara home. A sinistra, coltelli Fiskars, pentola TVS. Indirizzi a pagina 6



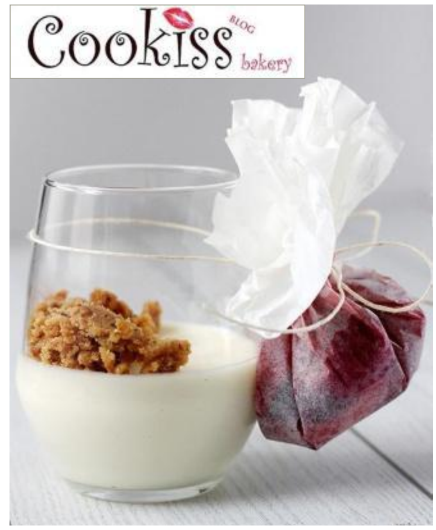
RIO TERÀ DEI PENSIERI

Il cartoccio è il modo più veloce, leggero e meno "spussoente" di cucinare il pesce. Deborah sul suo **riodeipensieri.it** a volte si concede i colori del dialetto delle sue origini. Lei è di Venezia e ora vive a Torino; la cucina e il cinema sono le sue passioni. Sul blog posta ricette inventate da lei e anche riproduzioni di piatti più elaborati presi qua e là. I suoi esperimenti culinari finiscono sempre in tavola per la gioia di famigliari e amici.

AMORE E PASSIONE IN CUCINA

Una manciata di olive nere, capperi, pomodorini sugosi, un filo di olio extravergine e un pizzico di origano. Antonia e Martino (**veganogourmand.it**) racchiudono i sapori della bella stagione in un pacchetto di carta da forno con una fetta di tofu e, dopo pochi minuti in forno, la ricetta è pronta. Leggera e sana come piace a loro.





COOKISS BAKERY

I suoi dolci sono di ispirazione anglosassone con richiami alla pasticceria francese e italiana: Sara è la pasticciera di Cookiss Bakery. Il suo amore per i cibi artigianali american style ha dato vita a un blog (**cookissbakery.com**) e anche a un negozio. La sperimentazione è il suo forte e non poteva mancare un dessert dove la frutta è preparata al cartoccio.

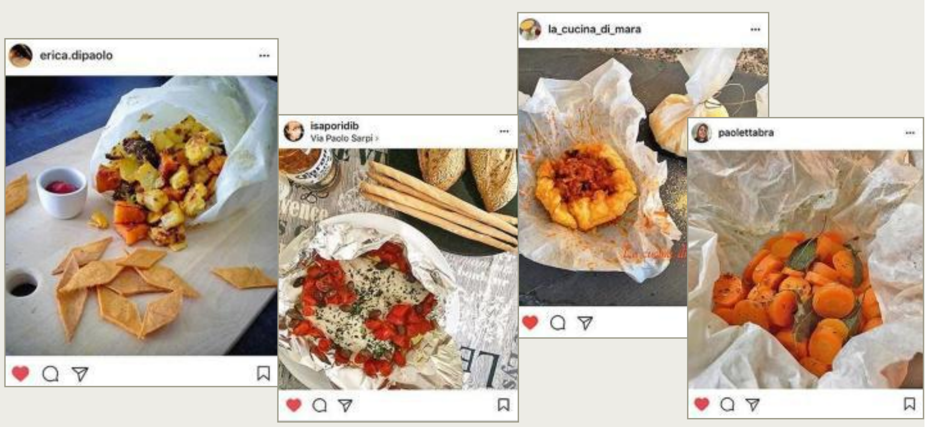
Pacchettini da gustare

DI PESCE, DI CARNE, DI SOLI INGREDIENTI VEGETALI E PERSINO DOLCI. LA COTTURA AL CARTOCCIO CONQUISTA LA RETE E I BLOGGER CONDIVIDONO LE LORO IDEE CREATIVE

di Barbara Roncarolo

LE VOSTRE FOTO SU INSTAGRAM

Quella al cartoccio è una cottura lieve e saporita che piace anche su Instagram. Cercando **#cartocci** si trovano, infatti, migliaia di foto. Le nostre preferite sono queste: **@erica.dipaolo** ha preparato un mix di verdure al gratin, **@isaporidib** ha postato un cartoccio di pesce cucinato per lei, **@la_cucina_di_mara** serve agli amici le sue caramelle di polenta e **@paolettabra** profuma e rende ghiotte semplici carote.



A pranzo sul fiume

UN DELIZIOSO MENU DI PRIMAVERA A BASE DI TROTELLE, VERDURINE E FRUTTA. DA GUSTARE OPEN AIR VICINO ALL'ACQUA CHE SCORRE

testo di Cristiana Cassé, ricette di Claudia Compagni, foto di Michele Mulas, styling di Federica Bianco di San Secondo, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia per l'ospitalità Carlo Ceresa

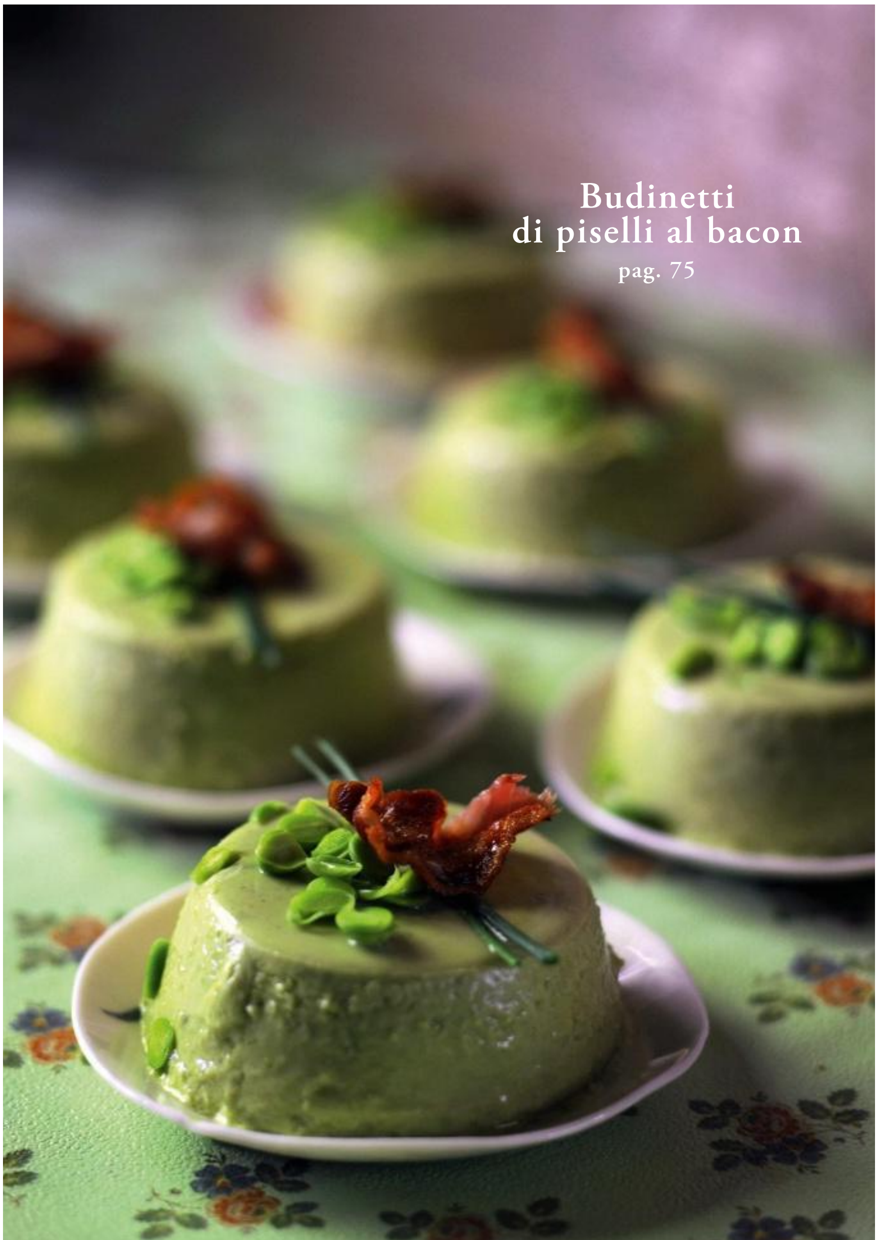






C'è un particolare periodo dell'anno, tra aprile e maggio, in cui il fiume vive la sua grande occasione. Mentre la montagna, smesse le nevi, ha i prati bagnati, e il mare, già nei pensieri, è ancora un po' in disarmo, sul fiume l'aria è morbida e la riva invitante. È il suo momento magico, il migliore in assoluto. Lo stesso in cui il palato cambia il passo e chiede pietanze fresche, sfiziose, senza condimenti eccessivi. È tempo di pastasciutte ortolane, di pesce alla griglia, di torte con la frutta. E proprio così è il nostro menu. Dedicato ai sapori e ai colori nuovi, alla voglia di cambiare. Al fiume e alla primavera.

> *segue a pag. 70*



Budinetti
di piselli al bacon
pag. 75



FAGOTTINI AL TONNO

Sgocciolate 1 cucchiaio di capperi sott'aceto e tritateli finemente. Mescolateli con 150 g di maionese, 4 filetti di acciuga sott'olio ridotti a tocchetti e la scorza grattugiata di 1 limone non trattato. Tagliate a pezzetti 100 g di tonno sott'olio. Sbucciate 1 cetriolo, tagliatelo a metà nel senso della lunghezza, privatelo dei semini e riducetelo a cubetti. Assottigliate 4 fette di pane per tramezzini con un matterello e ricavate da ognuna 2 quadrati. Disponete su 4 quadrati la maionese condita, il tonno e il cetriolo. Coprite con il pane rimasto e sigillate i bordi premendoli tra le dita. Avvolgete ogni fagottino con pellicola per alimenti e metteteli in frigo per un'ora. Poi eliminatela, tagliate i tramezzini in diagonale, fissateli con uno stecchino e decorate con pomodorini secchi, frutti di cappero e foglie di menta.
Per 8 persone

> segue da pag. 69

Si comincia con un piccolo capolavoro da gustare al cucchiaio: i budinetti di piselli e yogurt greco, tenuti in forma da una piccola aggiunta di gelatina e profumati alla menta. La finitura con bacon rosolato a secco non è da considerarsi un abbellimento, al contrario è fondamentale per l'equilibrio della ricetta; offre infatti uno spunto molto sapido in piacevole contrasto con la delicatezza del budino. A seguire, i fagottini, sorta di sandwich con i lati sigillati, farciti con un mix freschissimo di tonno, cetrioli a cubetti e una salsa aromatica a base di maionese, capperi, scorza di limone e acciughe sott'olio. Come per i budini, è importante gustare i fagottini insieme alla loro finitura: pomodori secchi, frutti di cappero e foglie di menta.

> segue a pag. 73



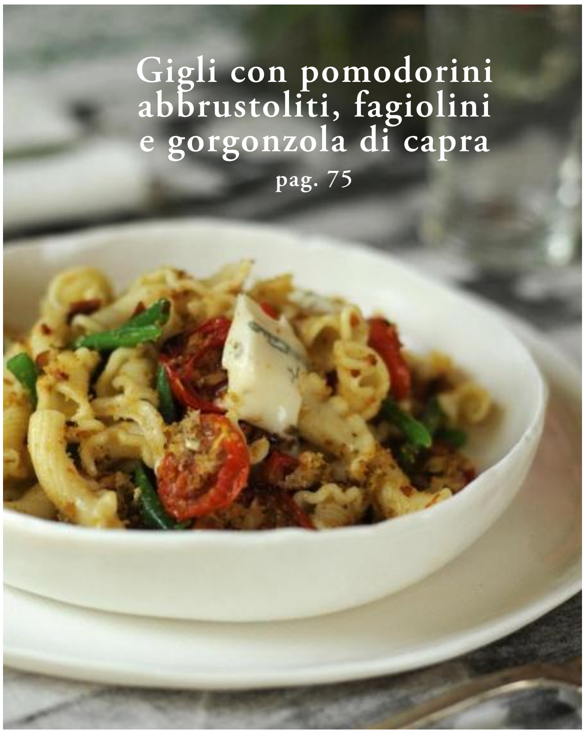


Tovaglia Paola Loriani in vendita da Costruzioni, sedie e cuscini Costruzioni, lanterne di carta Roberto Tadiello, piatti fagottini Giovelab (verde) e Costruzioni (bianco),piattini budinetti Giovelab. Indirizzi a pagina 6



A destra, piatto e ciotolina Giovelab. Sotto, a sinistra, piatti Giovelab. Indirizzi a pagina 6





Gigli con pomodorini abbrustoliti, fagiolini e gorgonzola di capra
pag. 75



Trotelle alla brace con asparagi arrosto e friggitelli
pag. 75



Bicchierini di frolla con trifle al lemon curd e fragole, pag. 76

BERE GIUSTO

Il Friulano delle colline orientali del Friuli Venezia Giulia è un bianco duttile, capace di muoversi agilmente tra proteine, carboidrati e vegetali e quindi ideale per affrontare tutta la parte salata del menu. Slanciato e persistente, contrasta infatti la lieve untuosità dei cibi e accoglie il fresco sapore di cetrioli, fagiolini e asparagi. Nessun vino sui bicchierini di frolla; una coppa di Brachetto dolce frizzante per la torta.



Torta di ciliegie con crema frangipane pag. 76

> segue da pag. 70

Come è tipico dei pranzi informali, soprattutto se in mezzo alla natura, ogni tanto si sciolgono le fila. Qualcuno fa due passi sul pontile, altri si dedicano alla griglia, i più piccoli provano a pescare. Ma a richiamare tutti a tavola con il suo profumo è la pastasciutta, condita con un composito sugo di fagiolini (lessati insieme alla pasta), pomodorini ripieni di pangrattato aromatico cotti alla brace e tocchetti di gorgonzola di capra a mantecare il tutto. Una meraviglia difficile da immaginare, bisogna provarla per capire. Intanto il fuochista, come sempre destinato a mangiare un po' qua un po' là, annuncia che il pesce è pronto. Trotelle, aparagi e peperoncini dolci, tutto cotto alla griglia, tanto timo e una senape agrumata. Semplice ed eccezionale.

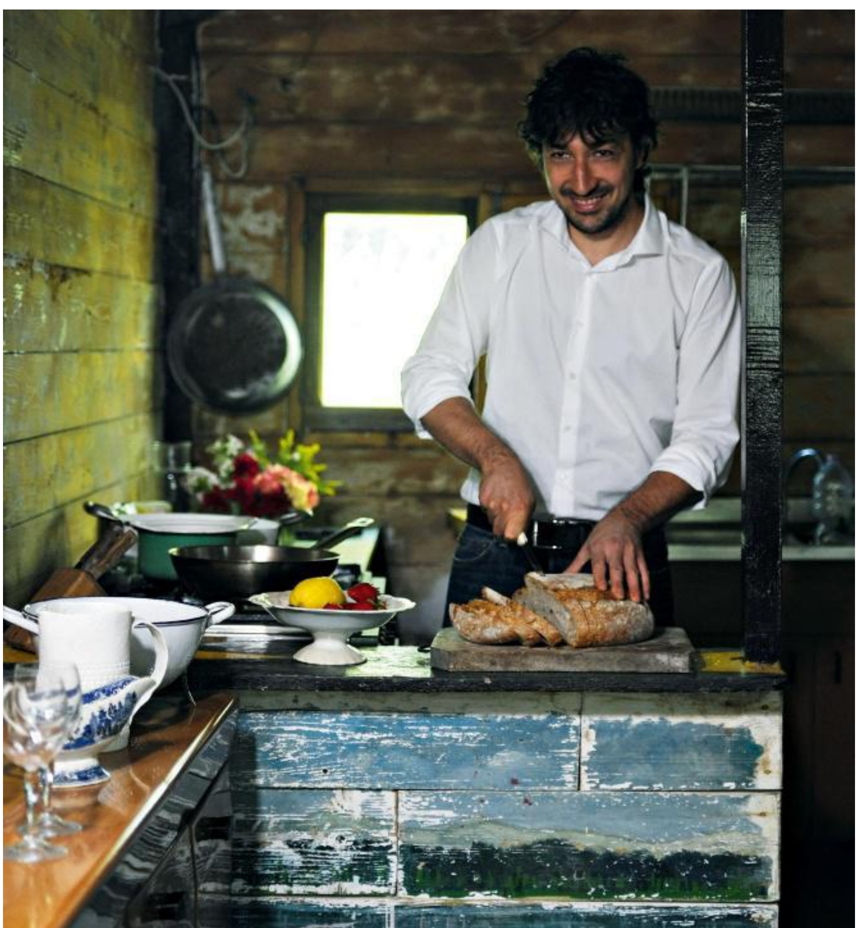
Poi arrivano i dolci. Fino a un attimo prima ci si sentiva sazi ma, alla vista del dessert, sazi non si è più. Un magico momento che nemmeno il richiamo ipnotico e sonoro del fiume può disturbare. I primi a entrare sono i bicchierini di frolla, che vantano un ripieno divino di panna, lemon curd e fragole: divertenti anche da mangiare, richiamano il concetto del cono gelato. Di pari golosità è la torta di ciliegie con la crema frangipane: la farcia, a base di uova, burro, zucchero e farina di mandorle, cuoce insieme al suo guscio di pasta ed è letteralmente irresistibile. Nulla vieta di gustarla subito dopo i bicchierini di frolla, ma sicuramente si può conservare uno dei due dessert per la merenda. Quando il tempo e il fiume avranno fatto il loro corso.

BUDINETTI DI PISELLI AL BACON

PER 8 PERSONE
600 g di piselli sgranati - 1 cipolla bionda - 200 g di yogurt greco - 2 fette di bacon - 2 rametti di menta - 10 g di erba cipollina - 20 g di gelatina in fogli - 2 dl di brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate la cipolla, tagliatela al velo e stufatela dolcemente in una casseruola con 3 cucchiai di olio e un mestolino di brodo finché diventa trasparente. Unite i piselli (tranne 1 cucchiaio per il decoro finale), versate il resto del brodo bollente e proseguite la cottura per 15 minuti con il coperchio. Aggiungete 4-5 foglie di menta, salate poco e pepate.
● **2** Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda per 15 minuti. Sgocciolatela bene, unitela ai piselli bollenti e frullate il tutto con un mixer a immersione fino a ottenere una crema. Lasciate intiepidire, unite lo yogurt, mescolate e regolate di sale se necessario.
● **3** Suddividete il composto in 8 stampini da budino di 6 cm di diametro e fate rapprendere in frigo per almeno 4 ore. Immergete gli stampi in acqua calda per qualche istante e sformate i budini nei piatti. Tostate il bacon in una padella, spezzettatelo e disponetelo sui budinetti con qualche stelo di erba cipollina e i piselli tenuti da parte tagliati a lamelle sottili.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 25 minuti** ● **140 cal/porzione**



GIGLI CON POMODORINI ABBRUSTOLITI, FAGIOLINI E GORGONZOLA DI CAPRA

PER 8 PERSONE
500 g di pasta formato gigli - 100 g di gorgonzola di capra - 300 g di pomodorini ciliegia - 300 g di fagiolini - 50 g di pangrattato - 50 g di mandorle non pelate - un mazzetto di prezzemolo - 4 rametti di timo - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Lavate i pomodorini, tagliateli a metà ed eliminate i semi. Scaldate 4 cucchiai di olio in una padella, unite il pangrattato e tostatelo a fiamma bassa finché inizia a dorare. Spegnete, lasciate raffreddare e unite il prezzemolo e il timo tritati, una presa di sale e le mandorle spezzettate.
● **2** Disponete i pomodorini in una grossa teglia a fondo pesante, farciteli con il composto di pangrattato e conditeli con un filo d'olio. Cuoceteli sulla brace finché saranno leggermente abbrustoliti e teneteli in caldo.
● **3** Mondate i fagiolini, lavateli e tagliateli a fettine in sbieco. Portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e cuocetevi la pasta al dente insieme ai fagiolini. Sgocciolate il tutto, versatelo nella teglia dei pomodorini, mescolate e unite il gorgonzola a fiocchetti.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 20 minuti** ● **360 cal/porzione**

TROTELLE ALLA BRACE CON ASPARAGI ARROSTO E FRIGGITELLI

PER 8 PERSONE
8 trote pulite di 300 g l'una - 2 mazzi di asparagi - 300 g di peperoncini friggitelli - 50 g di pancetta tesa - 3 limoni non trattati - un mazzetto di finocchietto selvatico - un mazzetto di timo - 1 cucchiaio di senape dolce - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sciacquate le trote, asciugatele con carta da cucina, disponetele in una pirofila e cospargetele con la scorza grattugiata e il succo di 2 limoni. Unite il finocchietto spezzettato e lasciatele marinare al fresco per 30 minuti.
● **2** Intanto pulite gli asparagi, scottateli in acqua bollente salata per 2-3 minuti e sgocciolateli. Lavate i peperoncini e asciugateli. Cuoceteli insieme agli asparagi sulla griglia calda rigirandoli su tutti i lati e teneteli in caldo.
● **3** Scolate le trote dalla marinata, insaporitele internamente con una presa di sale e una macinata di pepe e farcitele con la pancetta e la metà del timo. Cuocetele sulla griglia 3-4 minuti per lato e servitele cosparse con il timo rimasto. Accompagnate con le verdure e la senape emulsionata con il succo del limone rimasto, una presa di sale e 5-6 cucchiai di olio.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 20 minuti** ● **375 cal/porzione**



una forchetta e versatevi la crema frangipane. Denocciolate le ciliegie e distribuitele sulla crema affondandole leggermente. Cuocete la torta nella parte bassa del forno a 180° per 40 minuti e servitela fredda.

FACILE
● **Preparazione 35 minuti + riposo**
● **Cottura 40 minuti** ● **455 cal/porzione**

TORTA DI CILIEGIE CON CREMA FRANGIPANE

PER 8 PERSONE
per la frolla: 200 g di farina 0 - 100 g di burro - 40 g di zucchero - 1 uovo - 1 baccello di vaniglia - sale
per la farcitura: 120 g di mandorle in polvere - 80 g di burro - 100 g di zucchero - 2 uova - 300 g di ciliegie

● **1** Preparate la frolla. Riunite nel mixer la farina con lo zucchero, un pizzico di sale, i semini contenuti nel baccello di vaniglia e il burro freddo a dadini. Frullate fino a ottenere un composto di briciole, unite l'uovo e frullate ancora: quando si sarà formata una palla, avvolgetela con pellicola per alimenti e mettetela a riposare in frigo per 30 minuti.
● **2** Preparate la crema. Montate il burro con lo zucchero finché il composto sarà morbido e spumoso. Quindi unite le unite le uova mescolando e alternandole con la farina di mandorle.
● **3** Stendete la frolla in una sfoglia rettangolare di 2 mm di spessore e adagiatela in una teglia di 20x24 cm in modo da ricoprirne il fondo e i bordi. Bucherellate la pasta con

BICCHIERINI DI FROLLA CON TRIFLE AL LEMON CURD E FRAGOLE

PER 8 PERSONE
200 g di farina 00 - 90 g di burro - 1 uovo - 2 limoni non trattati - 40 g di zucchero semolato - 2,5 dl di panna fresca - 100 g di lemon curd - un rametto di menta - 200 g di fragole - 40 g di zucchero a velo - sale

● **1** Riunite nel mixer la farina con un pizzico di sale, la scorza grattugiata di 1 limone, lo zucchero e il burro freddo a dadini e azionate l'apparecchio finché si sarà formato un composto di briciole. Unite l'uovo e 20 g di acqua fredda e frullate nuovamente fino alla formazione di una palla. Avvolgetela con pellicola per alimenti e lasciatela riposare in frigo per almeno 30 minuti.
● **2** Stendete la pasta in una sfoglia di 2-3 mm di spessore, ricavate dei dischi di 12 cm di diametro e usateli per rivestire 8 stampi a bicchierino di 6 cm diametro e 6 cm di di altezza. Foderate l'interno di ognuno con carta da forno bagnata e strizzata e riempite con fagioli secchi o biglie di ceramica per torte. Cuocete i bicchierini di frolla in forno caldo a 180° per circa 20 minuti. Sformateli e lasciateli raffreddare.
● **3** Poco prima di servire, lavate e mondate le fragole e tagliatele a fettine sottili. Montate la panna e mescolatene metà con 30 g di zucchero a velo e 4-5 foglie di menta tritate e l'altra metà con il lemon curd e riempite i bicchierini alternando i due composti con un po' di fragole. Decorate con le fragole, la scorza grattugiata del limone rimasto e il rimanente zucchero a velo.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti + il riposo**
● **Cottura 20 minuti** ● **320 cal/porzione**

UN SOLO ROTOLO MILLE USI IN CUCINA



SCELTO DA GAMBERO ROSSO
Città del gusto

CARTAPAGLIA MASTER. ASSORBE, ASCIUGA, PULISCE E MOLTO ALTRO.

Da oggi in cucina hai un prezioso alleato in più: Cartapaglia Master, il monorotolo che in poco spazio ti assicura grandi prestazioni in cucina. Mettilo alla prova con i fritti, ma anche per asciugare frutta e stoviglie o pulire i fornelli, Cartapaglia Master ti garantirà sempre grandi prestazioni, grazie ai suoi fogli più grandi e più spessi. Inoltre, contiene cellulosa di paglia, che assicura maggiore assorbenza e resistenza. Cartapaglia Master. Un solo rotolo, mille usi.



Foxy. Sempre vicina a te.

Ricotta forte

UN INGREDIENTE "ESTREMO" PER PROFUMO E SAPORE, DA RISCOPRIRE IN PIATTI REGIONALI E NUOVI MATRIMONI

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Stefania Aledi



In tutto il servizio: piattino, ciotola, vassoio e tovaglietta Fiorirà un giardino, tessuti Rubelli. A destra, piatto Virginia Casa. Indirizzi a pagina 6



Carbonara con ricotta forte, spinacini e guanciale, pag. 82

La ricotta forte è un Pat salentino (Prodotto agroalimentare tipico) nato tra due mari e due città, l'Adriatico e lo Ionio, Lecce e Taranto. In quel "mezzo" è tutta campagna, colline e greggi di ovini che producono latte. La ricotta, derivante dal siero che si libera dopo la cagliata degli altri formaggi, è sempre stata così abbondante che consumarla solo fresca non era possibile. Tra i tanti modi ideati per conservarla, questo è uno dei più speciali: prevede infatti di portare alle estreme conseguenze il processo di maturazione del latticino. Un tempo si lasciava riposare la ricotta in casa, affidando alle ragazzine il compito di rimescolarla ogni giorno. Finalmente, circa tre mesi dopo, alcuni elementi denunciavano all'intera famiglia che la trasformazione era compiuta: il colore da bianco era divenuto avorio, goccioline d'olio affioravano sulla superficie, ma soprattutto l'odore, da penetrante e invadente, si era fatto un profumo pungente. Segno che batteri e lieviti avevano compiuto il loro dovere. Oggi la lavorazione non è più domestica, ma le caratteristiche olfattive sono rimaste. Quanto al sapore, è forte, piccante e persino amaro, ma aggiunto con parsimonia, è eccellente, perfetto con le paste artigianali più ruvide, insostituibile nella farcia del panzerotto fritto.

> segue a pag. 81

> segue da pag. 79

Nella sua regione di provenienza la ricotta forte viene anche spalmata su bruschette, miscelata ai sughi di pomodoro e, in caso di buongustai coraggiosi, goduta insieme alle acciughe, in un incredibile trionfo di salati. In tempi senza frigorifero d'altronde, il suo periodo di produzione andava da ottobre a maggio e il consumo era associato alle ricette più invernali. Caduto il limite stagionale, oggi la scopriamo deliziosa in tanti altri abbianamenti e, in particolare, con i freschi ortaggi primaverili, le erbe giovani e selvatiche, la dolcezza della frutta, la pasta integrale o di farro e, in generale, con tutti gli ingredienti delicati che giovano di un compagno dal carattere indiscutibilmente "forte".



Riso Venere con spuma di asparagi e ricotta forte, pag. 82



Sfogliette di pere e ricotta forte

CARBONARA CON SPINACINI E GUANCIALE

PER 4 PERSONE
300 g di bavette - 140 g di spinacini - 4 tuorli - 2 cucchiaini di ricotta forte - 30 g di guanciale a dadini - sale

● **1** Lavate e asciugate gli spinacini, trasferitene 130 g nel mixer con una presa di sale, la ricotta forte, i tuorli e frullate fino a ottenere una salsa cremosa. Trasferitela in una ciotola.
● **2** Lessate la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo, rosolate il guanciale in una padella antiaderente finché sarà diventato croccante, quindi toglietelo e tenetelo in caldo.
● **3** Scolate la pasta lasciandola umida, versatela nuovamente nella pentola con la fiamma spenta, aggiungete la crema di spinaci e mescolate velocemente. Servite nei piatti e completate con il guanciale e i restanti spinacini crudi.

FACILISSIMA
● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 15 minuti** ● **400 cal/porzione**

SFOGLIETTE DI PERE E RICOTTA FORTE

PER 8 PERSONE
200 g di farina - 130 g di burro - 40 g di mollica di pane tipo Altamura - 4 pere Martine - 80 g di zucchero - 20 g di ricotta forte - una foglia di alloro - sale

● **1** Sbucciate le pere, tagliatele a metà ed eliminate il torsolo con uno scavino rotondo. Portate a ebollizione mezzo litro di acqua, unite lo zucchero, l'alloro e le pere. Cuocete per 20 minuti o finché le pere sono morbide. Lasciatele raffreddare e poi scolatele.
● **2** Frullate nel mixer la farina con 100 g di burro freddo a dadini, una presa di sale e 2 cucchiai di acqua fredda fino a ottenere una palla di impasto. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola per alimenti e fatelo riposare in frigo per 30 minuti. Tritate la mollica di pane nel mixer e tostatela in padella con 15 g del burro rimasto. Fate dorare le pere in una seconda padella con il burro avanzato.
● **3** Stendete la pasta brisée in modo da ricavare una sfoglia rettangolare dello spessore di circa 3 mm. Quindi ricavate 8 rettangoli di 6x8 cm e decorateli a piacere con la pasta eventualmente rimasta. Trasferite i rettangoli su una teglia rivestita con carta da forno, bucherellate la superficie con una forchetta, spalmateli al centro con pochissima ricotta forte e cospargeteli con le briciole. Disponete al centro le mezze pere e cuocete in forno preriscaldato a 180°per circa 25 minuti. Lasciate intiepidire e suddividete la ricotta rimasta al centro delle pere.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 55 minuti** ● **260 cal/porzione**

RISO VENERE CON SPUMA DI ASPARAGI

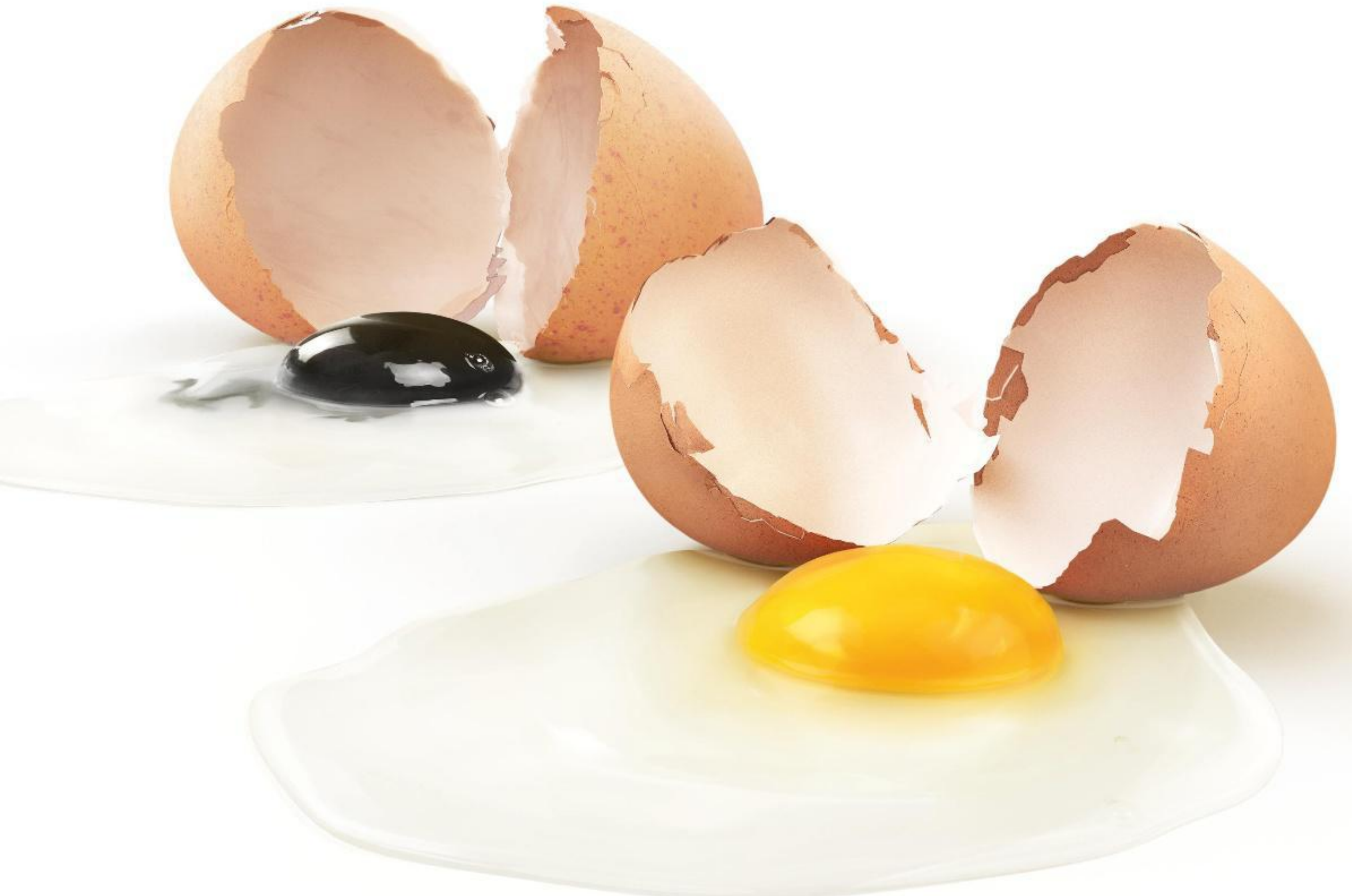
PER 4 PERSONE
240 g di riso Venere - un mazzo di asparagi - un cucchiaio di ricotta forte - 1,5 dl di panna fresca - sale

● **1** Sciacquate il riso e fatelo lessare in acqua salata già in ebollizione per 40 minuti. Mondate gli asparagi, lavateli, tenete da parte le punte più tenere di tre asparagi e cuocete i rimanenti al vapore per 5-6 minuti o fino a quando saranno morbidi.
● **2** Lasciateli raffreddare, quindi frullateli con un mixer a immersione aggiungendo una presa di sale e la ricotta forte. Montate la panna, amalgamatela con delicatezza al composto di asparagi e trasferite tutto in frigorifero.
● **3** Tagliate gli asparagi rimasti prima a fettine nel senso della lunghezza e poi a dadini piccolissimi e conditeli con un pizzico di sale. Scolate il riso, suddividetelo nei piatti e servite con la spuma di asparagi e la dadolata.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 45 minuti** ● **320 cal/porzione**



Luchi Design
Pesce, amore e fantasia
MENO 30
SURGELATI
il cuoco di mare
Direttamente dal mare
la qualità e il gusto del pesce
sulla tua tavola.
www.menotrenta.it
Filetti di Branzino
360 g
Vongole del Pacifico
Baccalà alla livornese
in salsa di pomodoro, precotto e surgelato
400 g
seguici su:





coop
Origine
6 uova grandi
extra fresche
100%

Insalata di Lusia

UNICA LATTUGA IGP IN EUROPA, È STORICAMENTE COLTIVATA NEL POLESINE IN DUE VARIETÀ. CROCCANTE E SAPIDA, È OTTIMA SIA CRUDA SIA IN SFIZIOSE RICETTE

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi
Si ringrazia l'azienda Maggiolo di Lusia per la fornitura di insalata



Anche l'Italia ha la sua piccola Mesopotamia: è il Polesine, una terra fertile che si allunga tra due fiumi, l'Adige e il Po, e arriva fino al mare. Spostandosi dall'Adriatico verso l'interno, l'acqua lascia il posto alle distese verdi degli ortaggi. Qui cresce l'insalata di Lusia, negli orti di sabbia depositata dalle piene dell'Adige. Unica in Europa a marchio Igp, è una lattuga dal fusto corto, carnoso e turgido, che si presenta in due varietà: Cappuccia o Capitata e Crispa o Gentile.

> segue a pag. 86



> *segue da pag. 85*

La zona di produzione comprende alcuni comuni delle province di Rovigo e di Padova: i terreni sabbiosi e la disponibilità costante di acqua (un sistema di canali artificiali mantiene la falda superficiale sempre allagata) sono ideali per la coltivazione degli ortaggi e in particolare dell'insalata. Prodotta dai primi del Novecento, oggi la lattuga si trova quasi tutto l'anno, d'estate in pieno campo, negli altri periodi in serra. La Cappuccia ha le foglie grandi e lisce, di colore verde medio; la Gentile è invece frastagliata e più chiara. Entrambe vantano una speciale croccantezza e sono fresche e gustose, quasi sapide. Qualità molto apprezzate anche dagli chef, tanto che il Consorzio di tutela punta molto sulla ristorazione. Tra gli eventi per valorizzare la pregiata insalata, il festival veg Vegeto e Vivo, alla 3a edizione, quest'anno si svolgerà tra fine giugno e inizi luglio al Mercato Ortofrutticolo di Lusia (vivoevegetofestival.wordpress.com).

Da scoprire in cucina

Deliziosa cruda anche senza sale, l'insalata polesana in cucina è tutta da scoprire. Lo chef Enrico Rizzato della Trattoria al Ponte di Lusia, locale storico d'Italia, ne è un grande estimatore: l'ha proposta anche a Identità Golose 2015 a Milano e recentemente alla Prova del cuoco su Rai 1. Tra le sue ricette il cespo intero scottato, farcito a piacere (formaggio, pangrattato, uova) e gratinato. La vellutata, con un fondo bianco tipo besciamella e l'insalata frullata a crudo prima di servire. Oppure il risotto mantecato con il pesto di lattuga (che Rizzato vende anche in vasetto con il saor) e gli gnocchi di patate leggermente arrostiti su vellutata con verdure croccanti ed erbe primaverili. Da provare il maki (rotolino giapponese), dove l'insalata scottata sostituisce l'alga: il ripieno è di patate e baccalà mantecato o di verdure a piacere. Infine il sorbetto di lattuga e Moscato secco: uno sciroppo di zucchero con succo di insalata (centrifugata) e spumante.

SAOR DI INSALATA DI LUSIA

PER 4 PERSONE
2 cespi di insalata di Lusia varietà Cappuccia - 2 cipolle rosse - 1 foglia di alloro - 2 cucchiai di uvetta - 2 bacche di ginepro - 4 fette di pane casereccio - 120 g di ricotta - 100 ml di aceto bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Portate 1 litro d'acqua a ebollizione con l'aceto, un pizzico di sale, l'alloro, le bacche di ginepro pestate e qualche grano di pepe.
● **2** Affettate le cipolle e fatele appassire con un filo d'olio e un pizzico di sale; aggiungete anche l'uvetta.
● **3** Intanto lavate l'insalata, tagliate ogni cespo in 8 spicchi, sbollentateli per pochi secondi, sgocciolateli e fateli insaporire nel tegame con le cipolle.
● **4** Spennellate con poco olio le fette di pane e tostatele in padella, con un pizzico di sale e di pepe. Lavorate la ricotta con poco sale. Spalmatela sui crostoni preparati e serviteli con il saor.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 20 minuti**
● **300 cal/porzione**



BERE GIUSTO
L'insalata da sola non vuole vino ma la nostra ricetta apre a un bianco giovanile ed elegante dei vicini Colli Euganei. Si chiama La Cassiara ed è ottenuto con malvasia, garganega e moscato: gli aromi condividono i profumi del piatto, il rotondo ingresso gustativo abbraccia la morbida freschezza del cibo.


MADAMA OLIVA
ASSAPORA LA STORIA
GASTRONOMICA ITALIANA
Olive selezionate a Tipicità Regionale,
ottime per arricchire gli aperitivi, per rendere
più sfiziose le insalate, più appetitosi gli spuntini,
più ricchi i primi e i secondi piatti.
FRUTTO d'ITALIA
L'ingrediente creativo in cucina.
FRUTTO D'ITALIA
Olive Itrana
nera del Lazio
LAZIO
FRUTTO D'ITALIA
Olive Verdi Dolci
di Castelvetrano
SICILIA
FRUTTO D'ITALIA
Olive Verdi
Denocciolate
Nocellara Etnea
SICILIA
www.madamaoliva.it

Aromatiche dolcezze

LE ERBE FRESCHE PRESTATE ALLA PASTICCERIA SONO IL SEGRETO PER TORTE E DOLCI ORIGINALI E RICCHI DI POESIA

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Claudia Compagni, styling di Patrizia Cantoni, foto di Luca Colombo/Studio XL

L'aroma pungente della salvia, del timo e del rosmarino per bilanciare la dolcezza del cioccolato, del miele e delle mandorle e il gusto delicato della lavanda per stemperare l'acidità dei lamponi. Abbinate agli ingredienti giusti, le erbe aromatiche si rivelano presenze preziose per creare dolci perfettamente bilanciati tra note acide e zuccherate. Merito delle cosiddette molecole volatili, gli aromi intensi e persistenti che queste erbe trasmettono al naso e al palato, regalando sensazioni fuori dall'ordinario. Lo sa bene Loretta Fanella, pastrychef esperta in dessert con erbe e fiori. Il segreto è trattarli nel modo giusto, per catturarne l'aroma e trasmetterlo agli impasti di torte e biscotti. Qualche trucco? Tritare molto bene gli aghi di rosmarino, le foglie di salvia e i fiori di lavanda prima di amalgamarli all'impasto, in modo che perdano la tipica consistenza legnosa, sgradevole al palato. "Passateli al mixer con lo zucchero: i cristalli aiuteranno a ottenere una polvere fine e omogenea", spiega Loretta. Le foglie di basilico, timo e menta vanno sempre tritati all'ultimo momento, per evitare che anneriscano. "Se le utilizzate per arricchire gelatine, gelati e sorbetti, mettetele a bagno 15 minuti nell'acqua calda e poi usate il liquido aromatizzato per la preparazione" continua. L'infusione a caldo è sconsigliata per la lavanda, perché rischierebbe di farne emergere il gusto amaro. Sbollentare qualche minuto le foglie di salvia è invece utile per "spegnerne" il sapore, a volte troppo intenso. Qualche abbinamento per l'estate? "Il basilico si sposa bene con ananas e frutti di bosco, la maggiorana con pesche e prugne. Profumate la sangria con qualche foglia di erba limoncina, mitigherete l'eccessiva dolcezza della frutta". Da provare.





CAKE DI MIRTILLI AL BASILICO

PER 8 PERSONE
200 g di biscotti frollini - 100 g di burro - 650 g di mirtilli di montagna - 8 foglioline di basilico -120 g di zucchero - 15 g di gelatina in fogli - 1,5 dl di panna fresca - foglioline di basilico e zucchero a velo per decorare

● **1** Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda e lasciatela ammorbidire. Sciogliete il burro a bagnomaria e lasciatelo intiepidire. Spezzettate i biscotti, tritateli nel mixer e versate a filo il burro sciolto. Compattate il composto sul fondo di uno stampo a cerniera del diametro di 20 cm e trasferitelo in frigo.
● **2** Nel frattempo tenete da parte 50 g di mirtilli per il decoro, sciacquate i rimanenti e frullateli nel mixer insieme allo zucchero e alle foglie di basilico. Versate il frullato in una casseruola, unite la panna e portate al limite dell'ebollizione. Aggiungete la gelatina scolata e strizzata e mescolate fino a che si è sciolta. Lasciate intiepidire.
● **3** Versate il composto sulla base di biscotti preparata e lasciate rapprendere in frigorifero per almeno 6 ore. Togliete il dolce dallo stampo, decorate a piacere con i mirtilli rimasti spolverizzati con poco zucchero a velo e foglioline di basilico fresche.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **340 cal/porzione**

Piano in legno di Orissa, vassoio ovale in metallo Petali. Indirizzi a pagina 6



TORTA AL PASSITO CON LAMPONI E FIORI DI LAVANDA

PER 8 PERSONE
250 g di farina 00 - 150 g di zucchero - 220 g di burro - 12 g di lievito per dolci - 2,5 dl di Passito - 3 steli di fiori di lavanda non trattata - 5 albumi - sale per la farcitura e la copertura: 3 dl di panna fresca - 300 g di lamponi - 100 g di zucchero - fiori di lavanda per decorare

● **1** Rivestite con carta da forno 2 stampi a cerniera del diametro di 16 cm. Frullate i fiori di lavanda con lo zucchero fino a ottenere una polvere fine e montate il burro con lo zucchero aromatizzato fino a ottenere un composto spumoso. Incorporate la farina setacciata con il lievito e il Passito.
● **2** Montate gli albumi con un pizzico di sale, amalgamateli delicatamente al composto mescolando con una spatola dal basso verso l'alto e suddividete l'impasto nei due stampi preparati. Cuocete le torte in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti. Togliete le torte dagli stampi e fatele raffreddare su una gratella.
● **3** Nel frattempo preparate la farcitura e la copertura. Cuocete 250 g di lamponi con lo zucchero per 5-6 minuti, lasciateli raffreddare e filtrateli attraverso un colino per eliminare i semi. Montate la panna e amalgamatela al coulis di lamponi. Spalmatene uno strato sulla superficie della prima torta, guarnite con qualche lampone intero e coprite con la seconda torta. Guarnite la superficie e i bordi della torta con la panna rimasta e decorate con i lamponi rimasti e i fiori di lavanda.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 35 minuti** ● **540 cal/porzione**

Stampo per madeleine di Medagliani. Indirizzi a pagina x.

MADELEINE AL BURRO NOCCIOLA E TIMO CEDRATO

PER 6 PERSONE
200 g di farina 00 - 130 g di zucchero - 200 g di burro - 10 g di lievito per dolci - 1/2 dl di latte - 3 uova - 4 rametti di timo cedrato più quelli per il decoro - zucchero a velo

● **1** Fate fondere il burro in un pentolino fino a che inizia a diventare color nocciola e lasciatelo intiepidire. Setacciate in una ciotola la farina con il lievito, unite le uova sbattute con il latte e lo zucchero, il burro nocciola, le foglioline di timo tritate finemente e mescolate per amalgamare. Coprite e lasciate riposare l'impasto in frigo per 8 ore.
● **2** Preriscaldate il forno a 210°, riempite per 3/4 uno stampo antiaderente da 12 madeleine con il composto preparato e cuocete i dolcetti nella parte centrale del forno per 12-15 minuti. Lasciate raffreddare le madeleine su una gratella e servitele a piacere spolverizzate con poco zucchero a velo.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + il riposo** ● **Cottura 18 minuti** ● **380 cal/porzione**





1



2



3



4

TORTA ALLA SALVIA E MIELE

PER 8 PERSONE

300 g di farina 00 - 180 g di burro + quello per lo stampo - 100 g di zucchero - 80 g di miele di acacia - 10 g di lievito per dolci - 1/2 cucchiaino di bicarbonato - 1,8 dl di latte - 12 foglie di salvia - 2 uova - 2,2 dl di panna fresca - 1 baccello di vaniglia - 1 limone non trattato - sale

● **1** Portate a ebollizione poca acqua in un pentolino, unite 8 foglie di salvia, scottatele per 2-3 minuti, scolatele e lasciatele raffreddare su carta da cucina. ● **2** Imburrate uno stampo a cerniera del diametro di 16 cm, rivestitelo con carta da forno, imburrate anche questa e disponete sul fondo e sulle pareti le foglie di salvia scottate. ● **3** Setacciate la farina con il lievito e il bicarbonato, unite lo zucchero e un pizzico di sale. ● **4** Versate a filo il latte sbattuto con le uova, unite la scorza del limone grattugiata e i semini contenuti nel baccello di vaniglia e mescolate. ● **5** Sciogliete il burro a bagnomaria, lasciatelo intiepidire, versatelo nell'impasto e mescolate per amalgamare. ● **6** Versate il composto nello stampo a cucchiaiate, livellatelo con il dorso di un cucchiaio e cuocete il dolce in forno preriscaldato a 160° per circa 40 minuti. ● **7** Nel frattempo tagliate a pezzetti la salvia rimasta, trasferitela in un pentolino con il miele e scaldatelo su fiamma bassissima. Lasciatelo raffreddare e filtratelo. ● **8** Montate la panna con un paio di fruste elettriche, versate a filo il miele alla salvia e servite con la torta raffreddata e tagliata a fette.

FACILE ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 50 minuti ● 355 cal/porzione



5



6



7



8

Alzata di Giovelab, formina tonda a spirale di Domenico Mori. Indirizzi a pagina 6





Vassoio rettangolare in grés di Giovelab. Indirizzi a pagina 6

SABLÉ MANDORLE E CIOCCOLATO AL ROSMARINO

PER 10 PERSONE
per l'impasto alle mandorle: 200 g di farina 00 - 120 g di farina di mandorle - 50 g di mandorle - 180 g di burro - 1 uovo - 120 g di zucchero - 1 cucchiaio di fiori di rosmarino - sale
per l'impasto al cioccolato: 200 g di farina 00 - 40 g di cacao amaro in polvere - 120 g di zucchero - 1 uovo - 200 g di burro - sale - 1 cucchiaino di aghi di rosmarino
per il decoro: 200 g di zucchero di canna

● **1** Riunite nel mixer la farina con lo zucchero, i fiori di rosmarino, il burro a dadini, un pizzico di sale e la farina di mandorle e frullate fino a ottenere un composto a briciole. Unite l'uovo, frullate fino a ottenere una palla, trasferitela sul piano di lavoro e impastatela brevemente con le mandorle tagliate a fettine sottili. Stendete l'impasto in uno stampo quadrato di 22 cm di lato rivestito con carta da forno e trasferitelo in frigo per 40 minuti.
● **2** Intanto preparate l'impasto al cioccolato: frullate in un piccolo mixer lo zucchero con gli aghi di rosmarino fino a ottenere una polvere molto fine, trasferitela nel mixer con la farina, il cacao setacciato, un pizzico di sale e il burro a dadini e frullate fino a ottenere un composto a briciole. Unite l'uovo e frullate fino a ottenere una palla. Stendete l'impasto sopra a quello alle mandorle e fate riposare in frigo altri 40 minuti.
● **3** Togliete l'impasto dallo stampo, tagliatelo a fette di 2 cm di larghezza e poi a barrette di circa 3 cm, passate i bordi nello zucchero di canna e disponete i biscotti su una teglia rivestita con carta da forno tenendoli ben distanziati tra loro. Cuoceteli in forno a 180° per 7- 8 minuti fino a che iniziano a dorare, sfornateli e lasciateli raffreddare. Preparate allo stesso modo gli altri biscotti fino al termine dell'impasto.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti + il riposo ● Cottura 7- 8 minuti ● 730 cal/porzione**

TORTA CREMOSA AL MIELE, LIMONE E FINOCCHIETTO

PER 8 PERSONE
per la base: 220 g di farina 00 - 110 g di burro - 2 cucchiai di aceto di mele - 40 g di zucchero - 1 uovo - sale
per il ripieno: 100 g di miele di acacia - 100 g di burro - 100 g di zucchero - 3 uova - 20 g di farina di mais fioretto - 1 cucchiaio di aceto di mele - 10 g di finocchietto selvatico - 1 limone non trattato - 1,8 dl di panna - sale
per il decoro: zucchero al velo - finocchietto - 1 limone non trattato

● **1** Frullate nel mixer la farina con il burro freddo a dadini, un pizzico sale e lo zucchero fino a ottenere un composto a briciole. Unite l'uovo sbattuto con l'aceto di mele e frullate fino a ottenere un composto omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e fatelo riposare in frigo per almeno 30 minuti.
● **2** Per il ripieno: sciogliete il burro a bagnomaria e lasciatelo intiepidire. Mescolatelo con le uova sbattute, la panna, il miele, lo zucchero frullato ne mixer con il finocchietto, la scorza grattugiata del limone, la farina di mais, l'aceto e un pizzico di sale.
● **3** Eliminate la pellicola e stendete la pasta di base in una sfoglia rotonda dello spessore di 1/2 cm, trasferitela in uno stampo da crostata con il fondo amovibile del diametro di 22 cm facendola aderire bene al fondo e ai bordi. Bucherellate il fondo con una forchetta ed eliminate al pasta in eccesso. Versate il ripieno sulla pasta e cuocete il dolce nel forno preriscaldato a 180° per 45 minuti.
● **4** Lasciate intiepidire la torta, toglietela dallo stampo e fatela raffreddare su una gratella.
Al momento di servire spolverizzate con lo zucchero a velo e decorate con scorzette di limone e finocchietto.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti + il riposo**
● **Cottura 55 minuti** ● **460 cal/porzione**



Mattonella al miele, mandorle e rabarbaro

DOLCE, AMARO, TOSTATO: TANTI SPUNTI DIVERSI SI INCONTRANO IN UN DOLCE STRAORDINARIO. RIFINITO DA PICCOLI COMPLEMENTI, COME IN UN MOSAICO

ospite della nostra cucina Chiara Patracchini
a cura di Cristiana Cassé, foto di Michele Tabozzi



Stampo Juliette di Guardini.



1



2



3



INGREDIENTI PER 12 PERSONE
per la mattonella: 275 g di farina - 135 g di zucchero a velo - 55 g di latte - 145 g di miele - 5 uova - 225 g di burro chiarificato - 60 g di mandorle a lamelle - 120 g di rabarbaro - 12 g di lievito in polvere - 3 g di sale
per la composta: 250 g di rabarbaro - 100 g di zucchero canna
per la ganache al cioccolato: 200 g di cioccolato bianco - 120 g di latte - 150 g di panna fresca - 90 g di olio extravergine d'oliva - 3 fogli di gelatina
per decorare: frutti di bosco, menta, fiori eduli e vene cress (un germoglio)

● **1** Preparate la mattonella. Mettete in una ciotola la farina setacciata con lievito e il sale. Azionate le fruste elettriche e unite poco per volta lo zucchero a velo, le uova sbattute con il latte e infine il miele. Lavorate il burro a pomata e incorporatelo lentamente. Passate in frigo per 1 giorno. Mettete l'impasto in una tasca da pasticciere. ● **2** Tostate le mandorle in un padellino. Pulite il rabarbaro e riducetelo a dadini. ● **3** Distribuite le mandorle in 12 cavità di uno o più stampi multipli a lingotti. Quindi unite metà dell'impasto, poi il rabarbaro e infine l'impasto rimasto. Cuocete in forno caldo a 160° per 7 minuti. ● **4** Lasciate raffreddare i tortini, sformateli e pareggiateli con un coltello. ● **5** Preparate la composta. Lavate il rabarbaro, mondatelo e tagliatelo a dadini. Mettetelo in padella con 100 ml di acqua e lo zucchero e cuocete dolcemente fino a ottenere una composta liscia e lucida. ● **6** Preparate la ganache al cioccolato. Spezzettate il cioccolato in una ciotola. Mettete a bagno la gelatina in acqua e ghiaccio. Fate bollire il latte, toglietelo dal fuoco e scioglietevi la gelatina strizzata. Versate il tutto sul cioccolato ed emulsionate con la frusta elettrica. Aggiungete la panna fredda e infine l'olio a filo, montando la ganache come una maionese. Fate raffreddare in frigo per 12 ore. Mettete il composto in una tasca da pasticciere e create 2 spumoncini per ogni piatto. Unite le mattonelle al rabarbaro e decorate con gocce di composta, frutti, petali e foglie di vene cress.

PROFUMO DI PRIMAVERA
Il dolce proposto questo mese da **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) è una dedica alla primavera. Nei colori dei tanti complementi che lo decorano, ma che funzionano anche da sfizio gustativo, e soprattutto nella presenza del rabarbaro: un ortaggio di nicchia, non importato e quindi presente sul mercato solo nella sua stagione effettiva, tra aprile e maggio. Il suo gusto amarognolo si spende benissimo in questo dessert ricco di piacevoli contrasti, anche dal punto di vista delle consistenze. Una delizia rustica ed elegante al tempo stesso, ideale per diverse occasioni, da un invito a merenda alla cena raffinata.



4



5



6

Taccole e petali



BACCELLI LUCENTI E FIORI PROFUMATI PER PORTARE IN TAVOLA I COLORI DELLA PRIMAVERA

a cura di Sivia Bombelli, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni







PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

Occorrente: 1 stampo da budino ovale scanalato - 1 spugna per fioristi rettangolare - 400 g di taccole - 2 mazzetti di mughetti - 4 o 5 peonie rosse

● **1** Riempite d'acqua il lavello o un catino e appoggiatevi la spugna. Lasciate che si impregni d'acqua finché affonda. Sgocciolatela, appoggiatela su un tagliere e rifilatela con un coltellino in modo che sia a misura dello stampo e possa esservi inserita facilmente.
● **2** Mettetela nello stampo e infilate nella spugna le taccole in verticale lungo i bordi, cercando di far ricadere le punte verso l'esterno. Inserite poi alcuni mughetti tra le taccole, tagliando i gambi per variare le loro altezze in modo di dare movimento alla composizione.
● **3** Riempite la corona di taccole e mughetti con le peonie, tagliando i gambi in obliquo per infilarli facilmente nella spugna. Riempite gli spazi vuoti con altri mughetti e ruotate leggermente le peonie, così che il centrotavola sia ben guarnito su ogni lato.


SECOND CHEF
SEMPLICEMENTE CUCINARE
Consegna Gratuita
Ricette Esclusive a casa tua
aggiornate ogni settimana
Ingredienti Selezionati
freschi e già porzionati
Consegna a Domicilio
di tutti gli ingredienti
Il piacere di Cucinare
semplicemente a casa tua
SCARICA L'APP UFFICIALE SECONDCHEF!
secondchef.it

Risi e bisi

DALLA TRADIZIONE VENETA, L'ANTICO PIATTO DEI DOGI, SQUISITAMENTE PRIMAVERILE

servizio di Paola Mancuso, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, scelta del vino Sandro Sangiorgi

Oggi è considerata una ricetta tradizionale, semplice e quasi "povera" per facilità di preparazione e disponibilità degli ingredienti. Un tempo, invece, era un vero piatto gourmand, destinato all'elite della Repubblica di Venezia. Nella tradizione della Serenissima, il banchetto di stato consumato dal Doge e dal suo entourage di governo il 25 aprile - giorno dei festeggiamenti in onore di San Marco, patrono della città - prevedeva 13 portate di riso e altrettante di "bisi", i piselli.

> segue a pag. 102





1



2



3



4

LA PREPARAZIONE

PER 4 PERSONE

400 g di riso Vialone Nano - 1 kg di piselli freschi novelli con il baccello, non trattati - 1 cipollotto - 50 g di pancetta - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 l di brodo vegetale leggero - 40 g di grana padano grattugiato - burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sgranate i piselli, tenendo da parte i baccelli. Eliminate il peduncolo, lavateli bene e lessateli in una pentola con circa 1 l di brodo vegetale. ● **2** Quando sono teneri (30 minuti circa), sgocciolateli, passateli al setaccio e aggiungete la purea ottenuta al liquido di cottura; tenete in leggera ebollizione. ● **3** Intanto, pulite il cipollotto e affettatelo fine; tritate al coltello la pancetta. ● **4** Fate soffriggere il battuto preparato in una casseruola con 2 cucchiai d'olio. ● **5** Unite il riso, fatelo tostare per qualche istante e bagnate con un paio di mestoli del mix di brodo e purea di baccelli. ● **6** Proseguite la cottura del riso, bagnandolo man mano con il brodo caldo preparato e mescolando spesso. ● **7** Poco prima del termine (circa 5 minuti), aggiungete i piselli sgranati e ancora un po' di brodo (dovrete ottenere una minestra molto morbida, ma non acquosa); regolate di sale e pepate. ● **8** A fuoco spento, incorporate una noce di burro e il grana. Completate con il prezzemolo tritato e lasciate riposare per un istante prima di servire.



5



6



7



8

BERE GIUSTO
È il lardo, o la pancetta, a fare la differenza nell'accostamento: se avessimo preparato un fondo solo vegetale, sarebbe bastata la verde leggiadria di una Marzemina bianca o di una Bianchetta; quando entrano in gioco proteine e grassi animali sono richieste al vino maggiori forza e complessità, ben rappresentate dall'Incrocio Manzoni, bianco sempre prodotto tra Venezia e Treviso, dotato di una stoffa setosa adatta ad accogliere la morbida fragranza dei piselli.



> segue da pag. 100

I teneri legumi, fresca primizia primaverile, venivano raccolti nella terraferma o nelle isole-orto della laguna veneziana e trasportate su imbarcazioni per arrivare alla mensa più prestigiosa; particolarmente saporiti per via dell'ambiente salmastro in cui venivano coltivati, i dolci granelli venivano abbinati al riso, già allora simbolo di fertilità e buon augurio, in percentuale fifty-fifty, secondo la regola che non li lesinava: "ogni riso un biso" (per ogni chicco di riso, un pisello).

Consistenza morbida, "all'onda"

La ricetta originale dei Dogi non è giunta fino ai nostri tempi, e 4 anni fa la preparazione dei "risi e bisi" è stata depositata presso la Camera di Commercio di Venezia. Rispetto a questa ricetta "ufficiale", molto semplificata, la consuetudine prevede alcune varianti: in primis, il brodo di cottura, che secondo le ricette di tradizione prevede l'utilizzo dei baccelli passati al setaccio. Il vantaggio è che il mix dà più consistenza e più sapore al riso, mentre i piselli sgranati possono essere aggiunti quasi a fine cottura per mantenerli integri, di un bel verde brillante e più appetibili nel piatto finito. Rimane, invece, imprescindibile l'impiego del riso Vialone Nano, arrivato a Venezia dall'Oriente e dal '500 parte integrante del paesaggio agrario veneto e veronese in particolare, dove oggi ha ottenuto l'Igp. Un riso speciale, ideale per la tradizionale cottura "all'onda": al dente e con un risultato finale morbido, ma non brodoso, in modo da muoversi (come un'onda, appunto) una volta pronto. La consistenza ottimale per un "risi e bisi" perfetto.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti che propongono, in menu o su ordinazione, anche questo piatto.

TIRO A SEGNO
via Belvedere 27, Mirano (Ve), tel. 041 5791080
Ristorante a gestione familiare che offre piatti tipici di tradizione veneta. Territorio e stagionalità sono i precetti di Claudio Voltan, in cucina. Dopo antipasti classici come sarde in saor e baccalà mantecato, ottimi primi di pasta fresca e risi e bisi con cape tonde. Specialità della casa: tagliata di carne cotta sui sassi.

AL PORTICO
via Leonardo da Vinci 14, Cona (Ve), tel. 0426 509178
Trattoria dall'atmosfera tradizionale, ai margini della provincia di Venezia, gestita dalla famiglia Vegro. La cucina è semplice e genuina, con utilizzo delle materie prime locali. In primavera, offre come antipasto carpaccio di manzo con asparagi crudi; tra i primi, pasta fatta in casa e risotti con ortaggi di stagione, tra cui i piselli.

TRATTORIA ALLA RAMPA
Via Garibaldi 1135, Castello (Venezia), tel. 041 5285365
Nel pittoresco sestiere Castello, un locale rustico che, secondo un menu in continua evoluzione, offre piatti tipici: zuppa di pesce, spaghetti alle vongole, risi e bisi, seppie in tecia. Aperto solo a pranzo.



LA PAROLA ALL'ESPERTA
Abbiamo interpellato Antonia Polese, veneta Doc e maestra di cucina di casa. Da oltre 20 anni tiene corsi di cultura alimentare, in particolare sulla dieta mediterranea. È autrice del volume "La Cucina di Casa nella nostra tradizione mediterranea". (lacucinadiantoniapolese.it)

Come vanno scelti i piselli per i "risi e bisi"?
Preferibilmente freschissimi, di piccola taglia e non troppo maturi; l'ideale è trovarli non trattati, in modo da poter utilizzare anche i bacelli.

Fuori stagione si possono utilizzare quelli surgelati?
Sì, ma con qualche attenzione, soprattutto se si scelgono i pisellini di tipo fine o extrafine, che hanno tempi di cottura brevissimi e si rischia di sfaldarli, mentre questa ricetta richiede piselli integri.

Oltre al prezzemolo, ci sono altre erbe aromatiche adatte per rifinire il piatto?
Un'erba aromatica che si abbina molto bene alle ricette con i piselli è la menta, che regala una nota molto fresca.

Quali sono le caratteristiche nutrizionali di questa ricetta?
L'abbinamento tra cereali e legumi è tra le combinazioni alimentari più riuscite, da considerare come piatto unico ideale: completo per i nutrienti contenuti e allo stesso tempo molto digeribile.



la Scuola di Cucina
sale&pepe
SCOPRI IL TUO TALENTO
IN CUCINA CON LA
SCUOLA DI SALE&PEPE
Da ca' puccino in Piazza Diaz 5,
a Milano, a pochi passi dal Duomo.
GUARDA
il nuovo calendario
dei corsi di cucina e
ISCRIVITI ON LINE



La tavola in festa

LASCIATEVI ISPIRARE DA **IL PRANZO DELLA DOMENICA**, IL COOKING SHOW DI CANALE 5 ALLA SECONDA EDIZIONE, E DAGLI INGREDIENTI DI QUALITÀ FIRMATI PAM PANORAMA.



Cambiano i tempi, alle famiglie tradizionali si aggiungono famiglie nuove, allargate, rinnovate, ma la domenica resta sempre la domenica. Come identica è la voglia di ritrovarsi, sia con i familiari che con gli amici, intorno ad una tavola imbandita con piatti diversi dal solito, che esaltino ancora di più il piacere di stare insieme. La tradizione è confermata dalla seconda edizione de Il Pranzo della Domenica, il Cooking Show on air su Canale 5, che propone ogni domenica un menù ricco di spunti da replicare o a cui ispirarsi sui fornelli di casa propria. Al di là delle singole abilità culinarie, il successo è assicurato da un ingrediente di base: la freschezza e la qualità degli ingredienti. Chi conosce già Il Pranzo della Domenica lo sa: i punti vendita Pam Panorama sono una fonte inesauribile di prodotti stagionali, selezionati in varietà e qualità in base al criterio della massima freschezza, dagli ortaggi alle verdure, dalla carne ai latticini. E sempre con i prezzi più convenienti, perché la filosofia Pam Panorama vuole che tutti abbiano diritto alla qualità in tavola tutti i giorni della settimana. La ricetta de Il Pranzo della Domenica qui proposta è un classico secondo dei giorni di festa, che vede ben abbinare la sapidità della carne alla dolcezza della frutta.

Pam - PANORAMA

FILETTO DI MAIALE CON SALSA ALLE MELE

Un secondo di facile esecuzione ma di grande effetto con una combinazione di gusti piacevolmente contrastante.

INGREDIENTI

• 2 filetti di maiale • 1 mela renetta Bio Pam Panorama • 1/2 bicchiere birra Blanche Bio Pam Panorama • spezie in polvere (timo, finocchio, cannella)
• sale, pepe rosa in grano q.b.
• olio extra vergine di oliva Bio Pam Panorama q.b.

PREPARAZIONE

Tagliate il filetto a fettine e spennellatele con l'olio, cospargetele di spezie e lasciate riposare per qualche minuto. Tagliate la mela a dadini e infilzate il filetto con due pezzettini di mela su uno spiedino; cuocete gli altri dadini di mela con le spezie e ricavate una salsina utilizzando un frullatore ad immersione. Fate rosolare gli spiedini in una pentola, sfumando con la birra. Servite con la salsa di mela e decorate con il pepe rosa.



È il nome della Campagna con la quale Pam Panorama garantisce la qualità, la provenienza e la rintracciabilità della sua frutta e verdura in tutti i suoi punti vendita. Nei reparti ortofrutta troverete anche un marchio che ricorda le caratteristiche del prodotto e le sue proprietà benefiche. I prodotti de i "5 Colori del Benessere" sono di categoria "extra" o "prima", coltivati in Italia con metodi di produzione integrata o biologica.

Trova il tuo punto vendita Pam Panorama su **www.pampanorama.it**

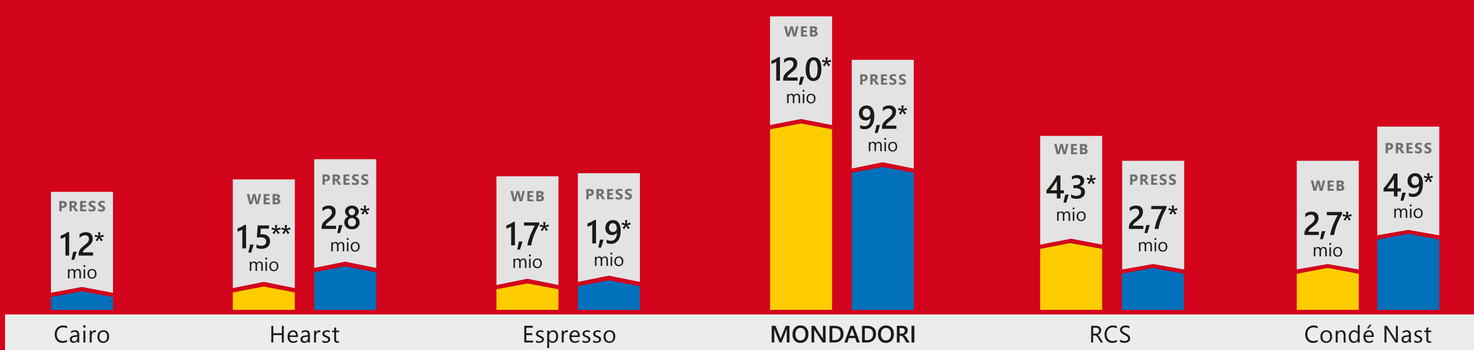
I BRAND MONDADORI E LE DONNE: GRANDI PASSIONI, GRANDI NUMERI.



AUDIWEB
11.985.000*
UTENTI UNICI / MESE

AUDIPRESS
9.240.000*
LETTORI / MESE

TOTAL AUDIENCE
21.225.000⁺
CONTATTI / MESE



La leadership del Gruppo Mondadori nell'universo femminile si esprime inequivocabilmente sia sulla stampa sia sul web. Brand come **Donna Moderna, Grazia, Tustyle, Confidenze Tra Amiche, CasaFacile, Starbene, Sale&Pepe, Cucina Moderna, Cucina No Problem, Giallo Zafferano, Pianeta Donna, Pianeta Mamma, Nostro Figlio, My Personal Trainer, Farmaco e Cura** testimoniano l'importanza di un'offerta straordinaria che sa cogliere, come nessun altro, gli interessi e le passioni di un grandissimo e sempre crescente numero di donne italiane. Un contatto privilegiato, come solo un leader può offrire.

⁺Total Audience contatti lordi: Audiweb TDA (Settembre 2016) + Audipress 2016/II.
*Fonti: dati Audiweb TDA (Settembre 2016), dati Audipress 2016/II.
**Fonti: dati Audiweb TDA (Dicembre 2015)

GRUPPO MONDADORI

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

La cucina di Cipro, piccola isola incastonata nel blu del Mediterraneo sud-orientale, ha una personalità che la distingue da quella greca come da quella mediorientale, in un inebriante incontro di sapori e profumi. Si narra che Afrodite, dea greca dell'amore, nacque dalle sue acque cristalline: mare, montagne e frutti della terra sono al cuore dei piatti casalinghi – tramandati per generazioni dalle famiglie dell'isola – raccolti dalla blogger e fotografa Christina Loucas (afroditeskitchen.com). Intrigante la sezione con i mercati e le specialità.

LA CUCINA DI AFRODITE

Christina Loucas, Nomos Ed., a 24,90 €



"La mia intenzione era quella di catturare l'essenza della tradizione culinaria cipriota … (per) renderla accessibile a una cucina moderna… Una storia di parole e immagini"

l'autrice, dall'intrduzione del libro



L'ANIMA DELLE SPEZIE

di June Bellamy, Giunti Editore, a 22 €

In un momento in cui la cucina etnica è super trendy, ecco la storia delle spezie dalle antiche vie commerciali a oggi, raccontata in un viaggio culinario appassionato e avventuroso. Dal ginger al coriandolo, dall'incenso al cardamomo, dalla cannella al pepe di Sichuan: un ricettario che è anche una raccolta di aneddoti insoliti e divertenti e schede di approfondimento, ognuna con notizie storiche e note personali dell'autrice.

LEGGEREZZE PRIMAVERILI

"Semplicissimo – il libro di cucina light", L'Ippocampo Editore, a 19,90 €. "Zuppe, minestre, vellutate detox", Red! Editore, a 12,50 €

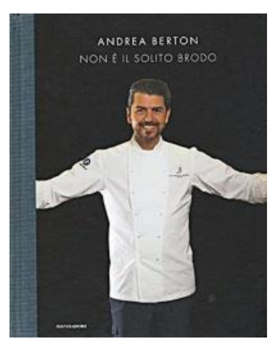
Il primo volume è un'imperdibile raccolta di 200 piatti leggeri (o alleggeriti), sani, gustosi e variati. Le ricette si basano su 3-5 ingredienti, sono spiegate in modo chiaro e facilissime da realizzare. All'insegna del light. Nel secondo, scoprirete come abbinare verdure di stagione, erbe aromatiche e spezie per ottenere brodi, minestre, vellutate, passati e zuppe salate o dolci: 80 ricette per disintossicarsi – con gusto.



NON È IL SOLITO BRODO

di Andrea Berton, Mondadori Electa, a 35 €

E non è il solito libro di cucina. Il primo volume dello stellato Andrea Berton ha un approccio "democratico". Doubleface, con doppio ricettario: pensato da una parte per chef professionisti e gourmet, dall'altra per i palati di semplici appassionati. Una filosofia lineare nella sua semplicità: "non esistono l'alta e la bassa cucina, ma solo quella buona e quella cattiva. E la differenza è più sottile di quanto si pensi".



IN CUCINA PER SDRAMMATIZZARE

"Assolutamente negati" a 12,90 € e "Alzati e cucina. Ricette per il mal d'amore", entrambi di Ultra Food, a 00,00 €

Il primo strizza l'occhio a chi, tra appassionati che si sentono chef e amici che si dicono esperti, ha crisi di panico in cucina: troverà oltre 100 ricette facili e veloci. Step by step e senza termini astrusi, anche chi odia cucinare può portare in tavola piatti gustosi. Il secondo libro rende omaggio all'omonimo blog, un luogo virtuale in cui brutti ricordi si tramutano in belle ricette e racconta le storie e preparazioni che hanno ispirato.



L'arrosto è un'arte

PER ESIBIRSI IN CUCINA SERVONO GLI ATTREZZI GIUSTI. A PARTIRE DAL FORNO, PASSANDO DA TEGLIE, CASSERUOLE, COLTELLI...

di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, foto di Marco Azzoni

Il profumo che si sprigiona dal forno, da sempre, è segno di festa: l'arrosto chiede un po' di perizia ed è in suo onore che la cucina si attrezza con nuovi strumenti.
Oltre ai forni a prova di cuoco - che suggeriscono ricette, rosolano la carne così che i succhi restino all'interno e proseguono la cottura a temperature personalizzate - ecco la cocotte che avvolge il pollo e diffonde il calore in modo omogeneo. Così come casseruole e teglie in multistrato d'acciaio e con rivestimento in cristalli di diamante per cotture in tempi brevi con risparmio di energia. Insostituibili il termometro per misurare la temperatura interna della carne e la pompetta per calibrare i condimenti da aggiungere durante la cottura.

> segue a pag. 110

● **1** Casseruola Gourmet con rivestimento antiaderente (165 €) e coperchio in acciaio inox (99 €). Di Miele. ● **2** Di forma avvolgente il Cuoci Pollo in ceramica high resistance (Emile Henry, 99,90 €). ● **3** Da materiale riciclato, la casseruola in ghisa smaltata con termometro (Serafino Zani, 279 €). ● **4** Teglia con rivestimento antiaderente ai cristalli di diamante e coperchio-piatto da portata (Swiss Diamond, 250,10 €). ● **5** Bistecchiera in ghisa smaltata (Terra.cotto Cast di Sambonet, 104,90 €). ● **6** La pompetta per arrosti dosa i condimenti in fase di cottura (Zeal, 11,80 €). ● **7** Il forchettone è completo di termometro digitale che misura la temperatura interna di carne e pesce (Tescoma, 30 €). ● **8** La teglia in acciaio inox multistrato distribuisce il calore e cuoce in tempi ridotti (Mauviel, 225 €). ● **9** In acciaio inox nero opaco la casseruola con fondo in acciaio magnetico (Mami di Alessi, da 90 €).



FORNI DELLE MERAVIGLIE
Dotati di programmi automatici per preparare oltre 100 piatti, hanno una sonda termometrica che misura la temperatura interna di carne, pesce e pollame. In più, memorizzano programmi personalizzati per oltre 20 piatti. ● **A** Il forno H6600 BM combinato con microonde (3.250 €) con programma per arrostire la carne. ● **B** Il forno H 6660 BP con immissione di vapore per una carne più tenera e succosa (3.420 €). Entrambi di Miele.
Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 109*

E perché sia a regola d'arte, giratelo spesso usando solo l'apposita pinza per non forarlo e farne così uscire i succhi preziosi. Ma il segreto per ottenere arrosti morbidi e succulenti è, prima di trasferirli in forno per la cottura, avvolgerli nell'apposita rete in acciaio inox: mantiene il giusto grado di umidità nella carne, consentendo la perfetta doratura. Attenzione però: maneggiate la "cotta" d'acciaio con cura. Armatevi sempre di guantone in silicone!
Quando l'arrosto è cotto a puntino, lasciatelo raffreddare avvolto in un foglio di alluminio; così i succhi si distribuiranno meglio tra le fibre, diventerà più gustoso e compatto e non si sbriciolerà al taglio. Per affettarlo, poi, sono fondamentali i coltelli che devono avere una lama lunga almeno 20 cm, assottigliarsi lungo il dorso e terminare con una punta stretta. Anche il tagliere deve essere adeguato all'operazione: scegliete quello con la parte centrale dotata di punte sulle quali bloccare la carne e il bordo rialzato per non far colare il gustoso sugo di cottura.



● **1** Contiene le erbe aromatiche il Sacchino in cellulosa lavabile in lavatrice (Essent'ial, 16 €).
● **2** Per tagliare gli arrosti il coltello con lama in ceramica zigrinata e manico ergonomico (Gen White di Kyocera, 102 €).
● **3** Tagliere con bordo rialzato e centro appuntito per fermare la carne, completo di coltello e forchettone attaccati con magnete (Joseph Joseph, 70,50 €). ● **4** Termometro in acciaio inox per misurare la temperatura di cottura della carne (TFA, 7,20 €).
● **5** Pinza per arrosti in acciaio (Küchenprofi, 30 €). ● **6** Coltello per arrosti con lama in acciaio inox (Zwilling, 80 €). ● **7** Guanto da forno in silicone (Sambonet, 22,50 €). ● **8** Rete a maglia in acciaio inossidabile per cuocere la carne al forno o sul barbecue (Roasteasy di Novac, 63,60 €).
● **9** Termometro digitale in acciaio inox (Gefu, 25,50 €).
● **10-11** Pennello telescopico e infusore di spezie per aromatizzare l'arrosto (Ipac, rispettivamente 9 € e 10,50 €).
Indirizzi a pagina 6

PUOI CREDERE A TUTTO CIÒ CHE LEGGI.

OPPURE PUOI SEGUIRE *la dieta di Starbene.*

QUESTA SETTIMANA NON PERDERE IL NUOVO APPUNTAMENTO.



SCOPRI I CONTENUTI EXTRA
DI QUESTA SETTIMANA SU STARBENE.IT

PODCAST: DIETA E COLAZIONE

VIDEORICETTA: PASTA RISOTTATA AL POMODORO E BASILICO, MANTECATA CON PARMIGIANO

DIMAGRIRE CON IL METODO LERTOLA - 6 KG IN 3 MESI (SENZA MAI RIPRENDERLI!).

6 DIETE - 84 MENU - OLTRE 50 RICETTE - CONTENUTI EXTRA SU STARBENE.IT



CARLA LERTOLA (DIETOLOGA) E IL SUO TEAM.

6 diete suddivise in base al fabbisogno calorico giornaliero, un menu settimanale con tanti consigli utili e gustose ricette. Scopri, inoltre, i contenuti extra di approfondimento su starbene.it come podcast audio e videoricette.

TUTTA LA VERITÀ SUL TUO BENESSERE.



GRUPPO MONDADORI

Lomellina



LE RISAIE PROGETTATE DA LEONARDO E LA PIAZZA DEL BRAMANTE, LE CASCINE E I CASTELLI DI UN TERROIR DI SPECIALITÀ

a cura di Daniela Falsita, testo di Enrico Saravalle, foto di Michele Tabozzi, ricette di Fabrizio Ferrari e Livia Sala (torta di mele). Si ringrazia il ristorante Alla corte di Leone per la realizzazione dei piatti

Un tempo, qui regnavano solo acquitrini e paludi perché le scacchiere di canali, rogge e argini che disegnano la Lomellina hanno "solo" cinque secoli di vita. A trasformare il paesaggio e farlo diventare un ordinato mosaico di terra e acqua furono i rampolli delle casate dei Visconti e degli Sforza che avevano scelto questo territorio come riserva di caccia e luogo di villeggiatura. Delimitata da Ticino, Sesia e Po, la Lomellina diventò, grazie a prolungate bonifiche, la "fructifera Laumellina", cioè una riserva alimentare per il Ducato di Milano. A perfezionare il progetto, Ludovico il Moro mandò Leonardo a lavorare come "ingeniero de le aque" sulle tenute ducali dove furono introdotte nuove coltivazioni come quella del riso, che da allora è il testimonial del piccolo terroir.

> *segue a pag. 115*



Sotto, la piazza Ducale di Vigevano con i portici e la torre progettata dal Bramante e, a destra, la facciata del Duomo, edificato nel Cinquecento in stile manierista. A sinistra, le diverse qualità di riso coltivate dalla Tenuta San Giovanni: riso Rosso Ermes, Carnaroli bio, Nero di Lomellina integrale.





RISOTTO CON PASTA DI SALAME E FAGIOLI DELL'OCCHIO

PER 4 PERSONE
320 g riso Carnaroli lomellino - 300 g di pasta di salame - 50 g di fagioli dell'occhio lessati - 180 ml di Bonarda dell'Oltrepò pavese Doc - 80 g di cipolle rosse - 40 g di grana padano grattugiato - 20 g di burro - 1 l di brodo di carne - 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva - prezzemolo

● **1** Sbucciate le cipolle, lavatele e tagliatele finemente. Mettetele a soffriggere in un tegame capiente, con l'olio extravergine d'oliva. Aggiungete subito un mestolino di brodo di carne e cuocete per circa 5 minuti o fino a quando la cipolla risulterà morbida.
● **2** Unite i fagioli e la pasta di salame, sgranate quest'ultima con una forchetta e lasciate cuocere finché risulterà dorata. Unite il riso e fatelo rosolare per circa 5 minuti a fuoco vivo, quindi sfumate con la Bonarda e, subito dopo, abbassate l'intensità della fiamma.
● **3** Continuate a cuocere il riso, aggiungendo un mestolino di brodo alla volta, non prima che il precedente sia stato assorbito e mescolando continuamente. Terminata la cottura, togliete dal fuoco, mantecate con il burro, il grana padano grattugiato e spolverizzate con poco prezzemolo tritato.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **820 cal/porzione**





FRITTATA RUSTICA DEL PAVESE CON SALAMINO DELLA DUJA

Sgusciate 8 uova in una ciotola capiente e sbattetele leggermente con una forchetta o una frusta. Unite 50 g di parmigiano reggiano grattugiato, 50 g di salamino della duja sbriciolato, regolate di sale e pepate. Fate scaldare un filo d'olio in una padella antiaderente del diametro di 25 cm, versate il mix di uova e lasciate cuocere a fuoco dolce per 8 minuti, coprendo la padella con un coperchio piatto e muovendola ogni tanto avanti e indietro per staccare la frittata dal fondo. Quindi girate la frittata e cuocete scoperto per altri 8 minuti. Trasferite su un piatto da portata e servitela immediatamente.



GALLINA ALLA CACCIATORA

PER 6 PERSONE
1 gallina - 20 g di porcini secchi - 1 bicchiere di vino rosso - 400 g di pomodori pelati - 1 cipolla - 2 carote - 3 costole di sedano - 1 spicchio d'aglio - 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva - 1 rametto rosmarino - 1 ciuffo di prezzemolo - sale - pepe nero

● **1** Sbucciate la cipolla e tritatela finemente, mondate le carote e il sedano e tritate anch'essi a cubettini piccolissimi. Mettete a bagno i funghi in acqua tiepida. Tagliate a pezzi la gallina, senza eliminare la pelle. Scaldate l'olio in una padella antiaderente e fate rosolare i pezzi su tutti i lati per circa 10 minuti o finché saranno dorati.
● **2** Unite la cipolla, l'aglio sbucciato, le carote e il sedano, un pizzico di sale, il pepe, il rosmarino e i funghi ammollati, lasciando soffriggere il tutto per almeno altri 5 minuti. Quando tutto sarà ben colorito, versate il vino rosso e lasciatelo evaporare.
● **3** Aggiungete i pomodori pelati, coprite con un coperchio e lasciate cuocere il tutto a fiamma moderata per almeno 30 minuti o finché la carne sarà ben cotta e morbida. Se la gallina dovesse asciugarsi troppo, aggiungete un mestolo d'acqua calda o di brodo (se vi piace, unite anche un rametto di timo e una grattata di noce moscata per dargli più sapore). Spegnete il fuoco, guarnite con prezzemolo tritato e servite la gallina ben calda con contorno di polenta o purè di patate.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 45 minuti** ● **365 cal/porzione**





Qui accanto, gli oggetti per la casa firmati Ken Scott, negli spazi della Pila, riseria secentesca di Sartirana. In basso, altri dettagli delle esposizioni allestite nelle sale del Palazzo Ducale di Vigevano (Leonardiana e Museo della Calzatura) e un abito di Roberto Capucci esposto nel Museo della Moda del Castello di Sartirana.







> segue da pag. 112

Passeggiata vigevanese

La Lomellina, però, non è solo sinonimo di campi e risaie, di marcite e pioppeti: ha anche piccole capitali che custodiscono gelosamente chiese e castelli, opere d'arte e musei da scoprire in attenti slow tour.
Dici Vigevano, per esempio, e pensi subito alla sua piazza, senza dubbio una delle più belle d'Italia. Ludovico il Moro chiese a Bramante (proprio lui, quello della Chiesa di Santa Maria delle Grazie a Milano) di progettare uno spazio che fosse un elegante ingresso al Castello, adibito a residenza estiva della corte Sforzesca. Bramante obbedì e il risultato è sotto gli occhi di tutti: una vasta piazza acciottolata, movimentata e impreziosita su tre lati da decorazioni, arcate, colonne, capitelli, portici; il luogo dove si svolgeva, e ancora si svolge, la "movida" vigevanese. La Piazza, al tempo stesso, funge da elegante anticamera del Castello. Buen retiro dei duchi Ludovico e Beatrice durante le loro trasferte in Lomellina, si trattava di un'antica fortezza sottoposta, per volere di Ludovico, a un accurato restyling e diventata, grazie a Bramante e altri illustri architetti, una splendida residenza principesca con maestose scuderie, una falconiera (dove si addestravano i falconi per la caccia), la Loggia delle Dame e gli Appartamenti di Beatrice. Alcuni di questi spazi oggi ospitano preziose collezioni, come quelle del Museo della Calzatura, del Museo Archeologico, della Pinacoteca e della Leonardiana, uno straordinario percorso multimediale concepito per celebrare il genio di Leonardo da Vinci.

> segue a pag. 117

TACCUINO DI VIAGGIO

ALLA CORTE DI LEONE,
via Umberto I, Olevano di Lomellina, tel. 0384 51207
Cucina a chilometro zero: dai campi della tenuta arrivano riso e verdure che si trasformano nelle preparazioni più tipiche.

TRATTORIA PODAZZERA
c.so Milano 95, Vigevano, tel. 0381 690268
Interpreta la cucina della nonna: risotti, frittura di pesciolini di fiume e ragò d'oca (parente della cassoeula).

CORTE DELL'OCA,
via Sforza 27, Mortara
Punto vendita con ristorante dove tutto ruota attorno all'oca. Oltre al fegato grasso, prosciuttini, salame cotto e il raro salame ecumenico.

LARGO 34,
Piazza Ducale 34, Vigevano
Tra affreschi del '500, colazioni, pause pranzo golose e aperitivi con tapas made in Vigevano.

PASTICCERIA DANTE,
via Dante 6, Vigevano
Famosa in città per il suo Dolceriso del Moro: una pasta frolla con acqua di rose ripiena di riso, cedro e frutta secca.

ANTICA CASERA,
c.so Vittorio Emanuele II 66, Vigevano
Caprini e vaccini, erborinati, stagionati e il porcè negar (un salame di maiale nero)

MACELLERIA ROSSI,,
c.so Garibaldi 84, Mortara
Preziosa carne di Fassone e insaccati d'oca.

TENUTA SAN GIOVANNI
via Uberto da Olevano 6, Olevano di Lomellina
Produzione e vendita di Carnaroli biologico, Riso nero di Lomellina integrale e Riso Rosso Ermes. Inoltre offre camere e appartamenti.

FORNO COLLIVASONE,
vicolo Turati 1, Parona
Le celebri Offelle di Parona, biscotti al riso, al mais, all'orzo.

TORTA DI MELE RENETTE

PER 8 PERSONE
5 mele renette - 200 g di zucchero - 3 uova - 125 g di burro + quello per lo stampo - 175 ml di succo di mele - 300 g di farina 00 - 1 bustina di lievito vanigliato (16 g) - 1 limone non trattato - farina per lo stampo - sale

● **1** Imburrate e infarinate il bordo di uno stampo a cerniera da 28 cm di diametro e foderate il fondo con un foglio di carta da forno, incastrandolo sotto il bordo. Sciacquate le mele, tagliatele a fettine e raccoglietele in una terrina: bagnate con qualche goccia di succo di limone e tenete da parte.
● **2** Sciogliete il burro a fiamma dolcissima. Montate le uova con 180 g di zucchero, quindi incorporate il burro fuso, a temperatura ambiente. Unite la farina setacciata con il lievito, qualche cucchiaiata alla volta, alternando a un po' di succo di mele. Incorporate la scorza grattugiata del limone e metà delle mele, quindi versate nello stampo; completate con le fettine di mela rimaste, disponendole a raggiera sulla superficie e cospargete con i 20 g di zucchero rimasti.
● **3** Cuocete in forno già caldo a 170° per circa 1 ora (verificate la cottura con uno stecchino), quindi sfornate e lasciate intiepidire. Togliete dallo stampo e fate raffreddare completamente su una gratella.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 60 minuti** ● **170 cal/porzione**







Sopra, il cortile quadrangolare del Castello Visconteo di Sartirana, il maniero più grande della Lomellina, fatto costruire nel XIV secolo da Gian Galeazzo Visconti.





A sinistra: l'abbazia di Sant'Albino, a Mortara. Edificata nel V secolo lungo la via Francigena, ha legato la sua storia alla battaglia che fu combattuta, proprio nei terreni attigui, tra i Longobardi e l'esercito di Carlo Magno. Sopra, Cristiana Sartori, produttrice di riso, posa nella Tenuta San Giovanni, di sua proprietà (a destra, un cimelio ottocentesco conservato nei magazzini).

> segue da pag. 112

Dopo Vigevano ecco Mortara che, come le altre cittadine disseminate tra le risaie, ha alle spalle una lunghissima storia: in centro si visita la chiesa gotica di San Lorenzo e appena fuori dalla città ci si perde nella campagna, tra vecchi mulini, cascinali e risaie alla ricerca di altre testimonianze del passato. Due i tour più affascinanti: l'uno segue il tracciato della Via Francigena e porta agli affreschi dell'Abbazia di Sant'Albino, l'altro tocca i castelli disseminati nella pianura. I loro nomi sono Agogna, Cozzo, Frascarolo, ma il più scenografico di tutti è quello di Sartirana che conserva ancora l'aspetto minaccioso di un maniero medievale. Dimenticata la sua vocazione bellicosa, oggi ospita raccolte e collezioni che raccontano il meglio della creatività italiana del Novecento: si va dal Museo degli Argenti Contemporanei al Museo per l'Arte Grafica (con incisioni di Burri, Afro, Melotti), dal Museo per l'Architettura, le Arti e il Design a quello della Moda (con le creazioni dei più grandi stilisti italiani a partire dagli anni Cinquanta). Nei locali della secentesca Pila del Castello (dove un tempo veniva lavorato il riso), si può infine visitare un'esposizione dedicata agli oggetti di design per la casa di Ken Scott.

Il gioco dell'oca

Riso, certo, ma non solo. La Lomellina può anche essere considerata, a tutti gli effetti, una specie di nostrano e casalingo Perigord perché, come nella famosa regione francese, qui l'oca viene allevata, coccolata, ingrassata e con le sue carni e il suo fegato vengono preparate golose delikatessen. Tutto merito, raccontano gli storici, della comunità ebraica della Lomellina che, secoli fa, chiese a Ludovico il Moro il permesso di allevare oche nelle campagne tra Mortara e Vigevano. Per motivi religiosi, infatti, gli ebrei non potevano consumare carne di maiale mentre quella del palmipede era consentita dalle severe regole alimentari ebraiche. Da allora poco è cambiato e così, un po' dovunque, ma specialmente a Mortara, l'oca è protagonista di menu e di feste come la Sagra del salame d'oca (che solitamente si tiene l'ultima domenica di settembre) durante la quale si possono assaggiare le specialità (fegato grasso, ovviamente, ma anche prosciutti, ciccioli, salami…), curiosare tra gli stand che esibiscono i migliori esemplari di tutte le razze, assistere alla sfilata storica e al Palio delle Contrade che, per amore dell'ironia, consiste in una sfida al gioco dell'oca.

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.P.

Il Cerasuolo d'Abruzzo D.O.P. nasce dalle uve Montepulciano d'Abruzzo della linea biologica della Cantina Costadoro.
Di colore Rosso ciliegia intenso con profumo delicatamente fruttato e floreale ha un gusto fresco, amabile, pieno e sapido.



GHIOTT GUSTO & PIACERE

Ghiott presenta una nuova linea di frollini per la prima colazione, i Biscotti Toscani Gusto & Piacere, adatti per una dieta vegana o per gli intolleranti, poiché realizzati senza aggiunta di latte, burro e uova, ma dal gusto unico e incredibilmente buono.



YAKULT LIGHT

Yakult Light è una bevanda di latte scremato fermentato, che contiene il fermento lattico Lactobacillus casei Shirota (LcS) utile a favorire l'equilibrio della flora intestinale. Da oggi ha un edulcorante naturale estratto dalla Stevia che ha un potere dolcificante 200 volte superiore al comune zucchero, ma senza calorie.



NOVITÀ DA LATTERIA VIPITENO

Latteria Vipiteno amplia la gamma dei suoi yogurt interi 500 grammi con le varianti malto e agrumi. Realizzato solo con latte fresco di alta montagna e con fermenti lattici vivi, privo di glutine e OGM, è un prodotto di qualità come testimonia il Marchio di Qualità Alto Adige.



NESPRESSO SELECTION VINTAGE 2011

I chicchi di caffè verde della nuova limited edition Nespresso Selection Vintage 2011, qualità Arabica Pure Origin, proveniente dalla Colombia, sono stati raccolti sei anni fa e invecchiati per ottenere un gusto maturo, caratterizzato da raffinate note legnose e dolci. Nelle Boutique Nespresso e su www.nespresso.com.



BACIO DI FRUTTA D'ARBO

Oltre che spalmata sul pane, la deliziosa frutta D'arbo si può gustare anche semplicemente al cucchiaio con Bacio di Frutta, novità che trovi nel banco frigo. Concedetevi una pausa gustosa e rinfrescante con le deliziose varianti: Frutti rossi, Mango e albicocca, Fragola e vaniglia e Tropical.



NOVELLE SELENELLA

Dalle fertili pianure del nord la produzione delle patate Selenella si è spinta fino in Sicilia: qui, grazie alle particolari condizioni climatiche viene coltivata e raccolta la patata "Novella". Le novelle si prestano a numerose preparazioni in cucina, soprattutto come contorni o secondi piatti.



SANTHÈ SANT'ANNA

Solo acqua Sant'Anna, ottimo thè in infusione, e succo di limone e pesca, nient'altro.
La gamma SanThè Sant'Anna è composta da tre gusti dissetanti, limone, pesca e thè verde. Senza conservanti o coloranti, soddisfa gusto e sete regalando energia e bontà.



JULIUS MEINL

Il segreto dell'eccellenza di Julius Meinl sta in una continua innovazione dei processi produttivi, al servizio di una materia prima di altissima qualità. Per questo ogni singolo chicco di caffè è il frutto di un'attenta e precisa selezione. Fa parte dell'ampia gamma Poesia, un caffè aromatico e cremoso.



BURRO BEPPINO OCCELLI

La lavorazione dei classici panetti con i tradizionali calchi che rappresentano alcuni simboli della montagna rendono il Burro Beppino Occelli buonissimo dentro e anche bello fuori: è questa la più appropriata definizione del Burro Beppino Occelli.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.P.

Lacrima di Morro d'Alba D.O.P. di Cantina Offida è un vino rosso tipico delle Marche che ha origine da un vitigno dal gusto molto particolare. Affinato in serbatoi d'acciaio ed in bottiglia per periodi piuttosto brevi, si presta ad essere consumato giovane. Servito fresco si sposa molto bene anche con le zuppe di pesce.



FORMAGGIO BRUNICO MILA

Il Formaggio Brunico Mila è un formaggio stagionato tradizionale a base di latte fresco 100% altoatesino naturalmente privo di OGM e consegnato ogni giorno dai contadini per essere trasformato in sole 24 ore, come garantisce il Marchio di Qualità Alto Adige.



GRANULARE DI POLLO BIO BAUER

La carne di pollo di prima scelta da allevamento biologico si unisce alle migliori verdure certificate bio, con l'aggiunta di olio di semi di girasole e dell'estratto di lievito 100% Bio. Nasce così il nuovo Granulare di Pollo Biologico Bauer, senza l'aggiunta di additivi chimici, di grassi idrogenati e senza glutammato monosodico.



MADAMA OLIVA

Madama Oliva presenta il restyling della linea Frutto d'Italia che si compone di 17 referenze tra Frutto d'Italia, Frutto d'Italia DOP e Frutto del Mediterraneo.
La presenza del "QR code" permette di navigare sul sito dedicato dove sono presenti la descrizione delle singole varietà di olive e i consigli per l'utilizzo in cucina.



NUOVI FROLLINI ALCE NERO

I Biscotti di mais e riso senza glutine e i Biscotti di mais e riso senza glutine con gocce di cioccolato sono prodotti solo con farine italiane biologiche, senza olio di palma, aromi, addensanti, senza uova o grassi di origine animale. La speciale ricetta di soli sei ingredienti rende questi biscotti perfetti per la colazione o la merenda.



ESTRATTI ORTOROMI

OrtoRomi presenta Love, Green e Smile: estratti di frutta e verdura 100% naturali e made in Italy. 14 gusti divisi in tre linee caratterizzate da colori diversi. Il trattamento prevede l'utilizzo dell'alta pressione per mantenere inalterate le proprietà nutritive di frutta e verdura. Senza aggiunta di acqua, zucchero, coloranti o conservanti.



LINEA IPOSODICA NATTÚRA

Gallette, grissini, cracker e frollini biologici a bassissimo contenuto di sale della nuova linea iposodica Nattúra sono ideali per un'alimentazione equilibrata, di alta qualità e gustosa, senza glutine.



VIROSAC

Virosac ha arricchito la linea di sacchetti per i rifiuti ProXsac con due nuove profumazioni: melone - bergamotto e sandalo - vaniglia. ProXsac si caratterizza per l'uso di materiali ad elevata elasticità e resistenza, mentre il pratico sistema di chiusura con le maniglie ne facilita il trasporto.

Andar per giardini

ALLA SCOPERTA DELLE SCENOGRAFICHE FIORITURE DI STAGIONE. DALLE VALLI TRENTINE ALLE SPONDE DEI GRANDI LAGHI

servizio di Paola Mancuso, ricette di Claudia Compagni, foto delle ricette di Felice Scoccimarro, styling di Stefania Aledi



C'è una nuova formula di turismo verde, il cosiddetto "horticultural tourism". Un trend che ogni anno registra l'affluenza di 8 milioni di visitatori nel solo circuito dei Grandi Giardini Italiani, network di eccellenze verdi, di cui oggi fanno parte 123 mete straordinarie per natura e storia, da scoprire tra passeggiate all'ombra di alberi secolari o sotto pergolati fioriti, soste in riva a laghetti di ninfee e visite ad antiche dimore. In maggio e giugno la regina dei giardini è la rosa, e all'esplosione delle sue fioriture, differenti a seconda delle regioni, è dedicato un itinerario ad hoc, "In nome della rosa". Uno spunto per ammirare collezioni rare, anche private, e allo stesso tempo godere di paesaggi naturali di grande bellezza, oltre che gustare la gastronomia locale.

Per chi ancora non li conoscesse, i giardini del lago Maggiore meritano senza dubbio una visita, anche perché rappresentano un capitolo importante nella storia dell'architettura del paesaggio, con un gusto particolare che accosta spunti classici (statue, balaustre, fontane) a specie botaniche esotiche.

> segue a pag. 123



Foto Cristina Archinto





Foto Archivio Grandi Giardini Italiani (2)

Nella foto grande, i giardini terrazzati di Villa Taranto, a Pallanza, sulla costa occidentale del Lago Maggiore. Qui sopra, uno scorcio della tenuta di Palazzo Patrizi, a Bracciano, nei pressi di Roma. Sulla destra, il Giardino della Rosa a Ronzone, in Alta Val di Non (Trento).



Tonnarelli cicoria e pecorino (Lazio), pag. 124

In questa pagina: piatto di Nuova Driade, posata di Mepra, tovagliolo di Society Limonta, tessuto di Rubelli. Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 120*

Come Villa Taranto, nei pressi di Verbania, vera attrazione del grande lago per il suo parco di 16 ettari e il vastissimo patrimonio botanico: dalle gigantesche conifere alle migliaia di fiori da bordura che tappezzano le aiuole, dal labirinto delle dalie (350 varietà) alle vasche di ninfee. In maggio si può assistere alla spettacolare fioritura bianca dell'albero "dei fazzoletti" (*Davidia Involucrata*), esemplare rarissimo in Europa. In Trentino, per visitare il Giardino della Rosa di Ronzone, in Alta Val di Non, bisogna aspettare giugno, quando il parco tematico si colora delle fioriture delle 2.500 piante di rosa, in 500 varietà, organizzate in gruppi omogenei: dalle rustiche rugose alle inglesi, dalle profumate bourbon alle antiche centifolia. Imperdibile la passeggiata sotto il pergolato di rose rampicanti e glicini. Dal roseto, vera rarità per i mille metri di altitudine, lo sguardo scorre sul maestoso scenario dei boschi di conifere che ricoprono la valle.

Spesso giardini e roseti ospitano eventi dedicati. Vicino a Bracciano, territorio verdissimo tra Viterbo e Roma, Palazzo Patrizi ogni mese di maggio (quest'anno, dal 12 al 14) organizza la Festa delle Rose, mostra mercato dove si trovano anche specie rare. Il parco della tenuta è ombreggiato da querce, cedri del Libano e magnolie, mentre centinaia di rose antiche fioriscono nel roseto, ricoprono le mura del palazzo oppure formano coloratissime siepi e aiuole, insieme a lavanda e mirto.



Tortel di patate con crauti e speck (Trentino), pag. 124

In queste pagine: piatti di Rosso Ramina e Maxwell&Williams, ciotola di Rosso Ramina, runner Zara Home, tessuti di Rubelli. Indirizzi a pagina 6

TONNARELLI CICORIA E PECORINO (LAZIO)

PER 4 PERSONE
250 g di tonnarelli freschi - 300 g di cicoria selvatica - 100 g di pecorino romano - 2 spicchi d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Pulite la cicoria, lavatela e scottatela per 1 minuto in acqua salata in ebollizione. Scolatela, lasciatela intiepidire, quindi strizzatela e tritatela non troppo fine.
● **2** Scaldate 3 cucchiai d'olio in una padella antiaderente con gli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati; quando sono dorati eliminateli e unite la cicoria. Fatela insaporire per qualche istante e regolate di sale.
● **3** Intanto, lessate i tonnarelli in abbondante acqua salata in ebollizione. Grattugiate il pecorino facendolo cadere in una ciotola e stemperatelo con 1 mestolo dell'acqua di cottura della pasta, mescolando. Scolate i tonnarelli, trasferiteli nella ciotola, unite la cicoria, mescolate bene e completate con una macinata di pepe.

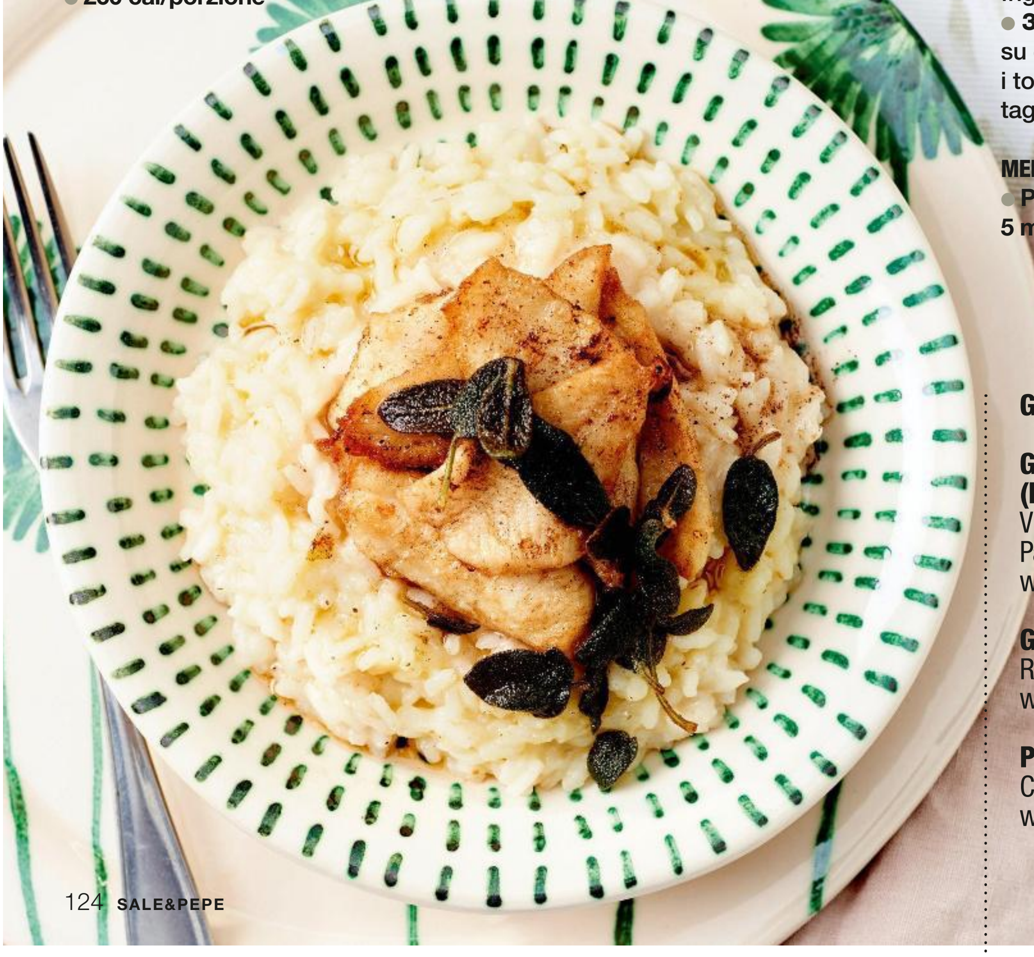
FACILE
● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 10 minuti**
● **260 cal/porzione**

RISOTTO AL PESCE PERSICO (PIEMONTE)

PER 4 PERSONE
240 g di riso Carnaroli - 1 scalogno - 1,2 l di brodo vegetale - 250 g di filetti di pesce persico - farina - 10 foglie di salvia - 1/2 bicchiere di vino bianco secco - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 50 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Sbucciate e tritate fine lo scalogno; fatelo stufare in una casseruola con 10 g di burro, 1 mestolino di brodo caldo e il vino; quando il liquido è evaporato, unite il riso. Tostatelo nel condimento per 1 minuto e portate a cottura il risotto, unendo poco brodo bollente alla volta.
● **2** Nel frattempo, salate leggermente i filetti di pesce, passateli nella farina e, quando il riso è quasi cotto, friggeteli in una capace padella con il burro rimasto, 1 cucchiaio d'olio e le foglie di salvia, rigirandoli sui due lati fino a quando sono dorati.
● **3** Incorporate il parmigiano al risotto. Distribuitelo nei piatti e completate con i filetti di persico e la salvia, cospargendo con il fondo di cottura e una macinata di pepe.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **285 cal/porzione**



Risotto al pesce persico (Piemonte)

TORTEL DI PATATE CON CRAUTI E SPECK (TRENTINO)

PER 4 PERSONE
500 g di patate a pasta bianca - 2 cucchiai di farina - 200 g di cavolo rosso - 100 g di speck - olio di semi di arachide - sale

● **1** Sbucciate le patate, lavatele, asciugatele e grattugiatele con una grattugia a fori grossi. Raccoglietele in un colino a maglie fini e schiacciatele per eliminare l'acqua di vegetazione. Trasferitele in una ciotola, unite la farina e una presa di sale e mescolate.
● **2** Scaldate abbondante olio in una padella e fatevi cadere più cucchiaiate di impasto alla volta, cercando di formare dei dischetti appiattiti; friggeteli, rigirandoli sui due lati.
● **3** Quando sono dorati, scolateli su carta da cucina, salate e servite i tortel con il cavolo, pulito, e lo speck tagliati a julienne.

MEDIA
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 5 minuti** ● **275 cal/porzione**

GLI INDIRIZZI

Giardini Botanici Villa Taranto (Piemonte)
Via Vittorio Veneto 111, Verbania Pallanza (Vb)
www.villataranto.it

Giardino della Rosa (Trentino)
Ronzone (Trento)
www.giardinodellarosa.it

Palazzo Patrizi (Lazio)
Castel Giuliano, Bracciano (Roma)
www.castelgiuliano.it


GLI ACCESSORI PROFESSIONALI RIVESTITI IN CERAMICA
In edicola con SORRISI tanti coltelli e accessori per tagliare, affettare e sminuzzare verdura, carne, pesce, formaggio e altri tipi di alimenti. Con lame in acciaio e rivestimento anticorrosivo in ceramica, maneggevoli e dall'impugnatura ergonomica, garantiscono risultati da chef in modo semplice e veloce. La collezione perfetta per tutti gli appassionati di cucina!
DAL 25 APRILE
COLTELLO PER IL PESCE
(Lama 21 cm)
Coltello dotato di lama sottile e affilata per tagliare facilmente perfetti filetti di pesce.
PALETTA PER IL PESCE
(Larghezza 16 cm)
Paletta larga e forata per sollevare e girare con semplicità il pesce durante la cottura. Ideale anche per servire.
* Prezzo rivista esclusa.
2 prodotti con
sorrisi e canzoni TV
a soli € 7,99*
IL PIANO DELLE PROSSIME USCITE 2 maggio Attrezzo taglia patate + Stampo per hamburger 9 maggio Forchettone per arrosti + Coltello per arrosti 16 maggio Paletta per tagliare e servire + Attrezzo per affettare 23 maggio Attrezzo trita erbe + Maxi paletta professionale 30 maggio Coltello-Spatola per torte + Paletta per torte 6 giugno Coltello per pelare + Attrezzo taglia verdure 13 giugno Coltello per salame + Tagliere per salame in legno 20 giugno Coltello anguria-melone + Scavino doppio 27 giugno Coltello pane + Coltello spalmino
Scopri lo shop on line su mondadoriperte.it
GRUPPO MONDADORI

Rhubarb crumble

SAPORE E COLORE INIMITABILI HANNO RESO QUESTA ANTICA PIANTA MEDICINALE UN INGREDIENTE PREZIOSO E MOLTO GOLOSO

a cura di Silvia Bombelli, testo e ricette di Vittorio Castellani, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi

Il crumble è un dolce anglosassone con una guarnizione friabile di farina, burro e zucchero. Sulla sua origine non sono tutti d'accordo. Alcuni, infatti, sostengono che sarebbe semplicemente un'evoluzione dello streusel, un topping croccante originario dell'Europa centrale talvolta aromatizzato con cannella, scorza di limone, vaniglia o nocciole con il quale si spolverano cakes e muffins, prima della cottura in forno.

> segue a pag. 128



Pirofila di Pagnossin.
Indirizzi a pagina 6

RHUBARB CRUMBLE

PER 6/8 PERSONE
10 gambi di rabarbaro - 8 cucchiai di zucchero semolato - 1 cucchiaino di zenzero in polvere - 110 g di burro ammorbidito - 110 g di zucchero di canna - 200 g di farina - panna montata per guarnire

● **1** Preriscaldate il forno a 180°. Lavate e tagliate il rabarbaro a bastoncini lunghi 8 cm e sistemateli in una teglia da forno. Spruzzateli con 4 cucchiai di acqua e spolverizzateli con lo zucchero semolato. Cuoceteli in forno per circa 10 minuti. Toglieteli dal forno, cospargeteli con lo zenzero e mescolate bene. Sistemate il rabarbaro in un'ampia pirofila a bordi bassi.
● **2** Amalgamate il burro con la farina e lo zucchero di canna lavorando il composto con la punta delle dita fino a ottenere tante "briciole". Cospargetele sopra al rabarbaro e cuocete in forno per 35-45 minuti, fino a quando il crumble sarà dorato (il rabarbaro, però, deve restare morbido). Togliete il dolce dal forno, lasciatelo raffreddare leggermente e servitelo con la panna montata.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 50 minuti**

SANO E GOLOSO

Il rabarbaro veniva già utilizzato in Cina 2700 anni fa, in particolare la radice, per le sue proprietà digestive e depurative. Informazioni sulle sue virtù e sul modo migliore per consumarlo sono già presenti in uno dei testi più antichi di cucina medicinale cinese, lo "Shen nong ben cao jing". La pianta giunse in Europa nel XIV secolo, importata dai carovanieri, che la trasportarono lungo la Via della Seta fino in Russia e in Medio Oriente. Era così prezioso da essere custodito con le mercanzie più pregiate, come muschio, rubini, perle e diamanti. In cucina si utilizzano i rossi gambi costoluti (le foglie, invece, sono tossiche). Il suo sapore acido-tartarico e il colore intenso, molto elegante, lo rendono particolarmente adatto per la realizzazione di salse, marmellate, canditure e guarnizioni dolci.



> segue da pag. 127

Altri fanno riferimento a un'epoca più recente, quella della Seconda guerra mondiale, quando in Inghilterra le difficoltà di reperimento di alcuni ingredienti indispensabili per la realizzazione dell'impasto dei pie, rese necessario sperimentare formule più povere e semplici, comunque capaci di donare alla preparazione la tipica consistenza croccante (o, per dirla all'anglosassone, più "crispy") che ben si sposa con la morbidezza della preparazione sottostante. Spesso di accompagna con una pallina di gelato alla vaniglia, panna montata o crema pasticcera, mentre i frutti più usati per la base del crumble tradizionalmente sono mele, more e prugne. Quello al rabarbaro, una pianta spontanea rigogliosa e molto diffusa lungo i fiumi delle praterie, si è affermato negli USA all'inizio del secolo scorso. Se ne utilizzano i gambi tagliati in piccoli pezzi e bolliti in acqua zuccherata, finché diventano morbidi. Viene poi cotto in una miscela dolce creando un goloso contrasto con il suo inconfondibile gusto amarognolo. La ricetta classica di crumble al rabarbaro made in USA si trova anche tra le ricette di Laura Ingalls Wilder, nota scrittrice e giornalista di inizio '900, ma ne furono sperimentate molte altre, come la "unhappy marriage" che prevedeva l'abbinamento fragole-rabarbaro. Il rhubarb crumble, poi, pare che dagli Stati Uniti sia sbarcato in Irlanda con gli emigrati irish e da lì si sia diffuso in Europa, soprattutto nei Paesi Scandinavi.

NEL NUMERO DI GIUGNO



DESSERT TUTTI DA BERE
Golosi, irresistibili, freschi e, soprattutto, in bicchiere. Sono i nuovi dolci liquidi, voluttuosi compendi dei sapori della bella stagione: frutta, caffè, cioccolato, miele...



IL ROSSO E IL NERO
Chicchi lunghi, profumi intensi, colori decisi: due qualità di riso si confrontano in piatti gourmand e di grande effetto.



SORPRENDENTI SCALOPPINE
Di pollo con le prugne, di vitello con le zucchine, di branzino ai peperoni... Un secondo classico e versatile si reinventa.

in edicola dal 25 maggio

GRUPPO | SALE&PEPE

n. 5 MAGGIO 2017

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Federica Bianco di Sansecondo, Alessandro Comaschi, Patrizia Cantoni, Vittorio Castellani, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Miriam Ferrari, Luca Iaccarino, Paola Mancuso, Bledar Ndoci, Chiara Patracchini, Alessandro Pasinelli Studio, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Michele Mulas, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Laura Spinelli, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia.L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali


Baciati dalla Fortuna? Ci Garba!
Paolo Ruffini
Con Petti® 1925 Si Vince!
Le immagini sono puramente indicative.
MP3 PIAGGIO
WI-BIKE
Per partecipare al **grande concorso Petti**, acquista dal **1° aprile** al **31 luglio** uno qualsiasi dei nostri prodotti. Conserva lo scontrino e vai su **www.conpettisivince.com,** inserisci i dati richiesti e scopri subito se **Hai Vinto**!
In palio ogni giorno una scatola degustazione di **Prelibatezze Biologiche Petti**, ogni mese due **Piaggio Wi-Bike** ed un **soggiorno Toscano** alle famose terme dell'**Hotel Calidario**. **Estrazione finale di due Piaggio MP3.**
Petti Pomodoro
www.ilpomodoropetti.com
Concorso a premi valido dal 1° aprile al 31 luglio 2017. Estrazione finale entro il 10 settembre 2017.
Montepremi complessivo pari a € 35.179,05. Info e Regolamento su www.conpettisivince.com.